

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Absrack	<i>iv</i>
Kata Pengantar	<i>v</i>
Daftar Isi	<i>vii</i>
Daftar Gambar	<i>x</i>
Daftar Tabel	<i>xi</i>
Daftar Lampiran	<i>xii</i>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang	4
1.2. Ruang Lingkup	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II TINJAUAN TEORITIS</b>	<b>6</b>
2.1. Tumbuhan <i>Cotylelobium melanoxylon</i>	6
2.2. Bakteri Endofit	7
2.3. Karakteristik Bakteri	9
2.3.1. Karakter Morfologi Bakteri	9
2.3.2. Karakteristik Biokimia Bakteri	11
2.3.3. Karakter Fisiologi	14
2.4. <i>Indole Acetic Acid</i> (IAA)	15
2.5. Mikroorganisme Penghasil IAA	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>17</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.3. Pembuatan Media Tripton Water	17
3.4. Uji <i>Indole Acetic Acid</i> (IAA) pada Bakteri Endofit	18
3.5. Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Endofit Penghasil IAA	18
3.5.1. Karakterisasi Morfologi Bakteri	18
3.5.1.1. Pengamatan Morfologi Bakteri	18
3.5.1.2. Pewarnaan Gram	19

3.5.2. Uji Biokimia pada Bakteri	19
3.5.2.1. Fermentasi Karbohidrat	19
3.5.2.2. Produksi H <sub>2</sub> S	20
3.5.2.3. Uji TSIA (Triple Sugar Iron Agar)	20
3.5.2.4. Reaksi Litmus Milk.	20
3.5.2.5. Uji Pencairan Gelatin	20
3.5.2.6. Tes Methyl Red	21
3.5.2.7. Uji Aktivitas Urea	21
3.5.2.8. Uji Pemanfaatan Sitrat.	21
3.5.2.9. Uji Aktivitas Katalase	21
3.5.3. Karakterisasi Fisiologi	22
3.5.3.1. pH dan Temperatur	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>23</b>
4.1. Hasil Penelitian	23
4.1.1. Seleksi Bakteri Endofit Penghasil Fitohormon IAA ( <i>Indole Acetic Acid</i> )	23
4.1.2. Karakterisasi Bakteri Endofit Penghasil IAA	24
4.1.2.1 Karakterisasi Bakteri Endofit Dari Segi Morfologi	24
4.1.2.2 Karakterisasi Bakteri Endofit Dari Segi Biokimia	25
4.1.2.3 Karakterisasi Bakteri Endofit Dari Segi Fisiologi	35
4.2. Pembahasan	<b>39</b>
4.2.1. Bakteri Endofit Penghasil IAA ( <i>Indole Acetic Acid</i> )	39
4.2.2. Karakterisasi Bakteri Endofit Penghasil IAA	42
4.2.2.1 Karakteristik Bakteri Endofit Dari Segi Morfologi	42
4.2.2.2 Karakteristik Bakteri Endofit Dari Segi Biokimia	43
4.2.2.2.1 Fermentasi Karbohidrat	43
4.2.2.2.2 Uji H <sub>2</sub> S	44
4.2.2.2.3 Uji TSIA ( Triple Sugar Iron Agar)	44
4.2.2.2.4 Uji Litmus Milk	46
4.2.2.2.5 Uji Gelatin	47
4.2.2.2.6 Uji Methyl Red	47
4.2.2.2.7 Uji Urea	48
4.2.2.2.8 Uji Pemanfaatan Sitrat	49
4.2.2.2.9 Uji Katalase	50
4.2.2.3 Karakter Fisiologi Bakteri	51
4.2.2.3.1 pH dan Suhu	51
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>53</b>
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	54

DAFTAR PUSTAKA

55



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY