

DAFTAR ISI

HALAMAN PENYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan.....	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.5.1. Manfaat bagi peneliti.....	4
1.5.2. Manfaat bagi instansi	4
1.5.3. Manfaat bagi masyarakat	5
1.6. Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Pisang Kepok.....	7
2.1.1. Tepung Pisang Kepok.....	8

2.1.2.	Pati Pisang Kepok	9
2.1.3.	Manfaat Pati Pisang Kepok	9
2.2.	ALT (Angka Lempeng Total).....	10
2.2.1.	Perhitungan Koloni	11
2.2.2.	Prosedur ALT	12
2.3	Batas Cemarkan Mikroba	13
BAB III METODOLOGI.....		14
3.1.	Jenis Penelitian	14
3.2.	Waktu dan Tempat	14
3.3.	Alat dan Bahan.....	14
3.3.1	Alat.....	14
3.3.2	Bahan	15
3.4.	Variabel Penelitian.....	15
3.4.1	Variabel Bebas	15
3.4.2	Variable Terikat.....	15
3.5	Populasi.....	15
3.6	Sampel.....	16
3.7	Definisi Operasional Variabel	16
3.8	Prosedur.....	16
3.8.1	Sterilisasi Alat	16
3.8.4	Pembuatan HCL 2N	17
3.8.5	Pembuatan NaOH 1 N.....	18
3.8.6	Pengenceran Sampel.....	18
3.8.7	Uji Angka Lempeng Total (ALT) Metode Tuang	18
3.8.8	Perhitungan Koloni Angka Lempeng Total (ALT)	19

3.9	Penyajian Data	20
BAB IV		21
BAB V PENUTUP		27
DAFTAR PUSTAKA		28
LAMPIRAN PERHITUNGAN		32
LAMPIRAN GAMBAR.....		36

DAFTAR GAMBAR

1. 1 Gambar Kerangka Konsep	6
2. 1 Gambar Pisang Kepok.....	8

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tabel Definisi Operasional Variabel.....	16
Tabel 3. 2 Tabel Penyajian Data	20
Tabel 3. 3 Tabel Penyajian Data	20
Tabel 4. 1 Tabel data pengamatan jumlah koloni	24
Tabel 4. 2 Tabel data hasil perhitungan ALT.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1 Data Perhitungn.....	32
lampiran 2 Tabel Pengamatan.....	33
lampiran 3 Tabel Dokumentasi	36