

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Aplikatif	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	6
1. Jamur	6
2. Khamir	8
3. Kapang	9
4. Bumbu Rendang Giling dan Instan	13
5. Pencemaran Makanan oleh Kapang dan Khamir	16
6. Penyimpanan Bahan Makanan	16
7. Kerusakan Bahan Pangan	16
8. Angka Kapang Khamir	17
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep	20
D. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21

1. Lokasi	21
2. Waktu	21
C. Populasi dan Sampel Penelitian	21
1. Populasi	21
2. Sampel	21
D. Variabel dan Definisi Operasional	22
E. Teknik Pengumpulan Data	22
1. Prosedur Pemeriksaan	22
2. Metode Pemeriksaan	23
3. Prinsip Kerja	23
4. Cara Kerja	23
F. Analisa Data	24
G. Alur Penelitian	25
H. <i>Ethical Clearance</i>	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	27
B. Pembahasan	29
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	34
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Gambar		Halaman
Tabel 2.1.	Syarat Mutu Rempah menurut SNI 01-3709-1995	15
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional	22
Tabel 4.1	Angka Kapang Khamir dan Persentase Rendang Giling	27
Tabel 4.2	Angka Kapang Khamir dan Persentase Bumbu Rendang Instan	28
Tabel 4.3	Perbedaan Angka Kapang Khamir pada Bumbu Rendang Giling Dan Instan Di Kota Bandar Lampung	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1.	Makroskopis <i>Candida</i>	9
Gambar 2.2.	Makroskopis <i>Saccharomycess</i>	9
Gambar 2.3.	Mikroskopis <i>Aspergillus flavus</i>	11
Gambar 2.4.	Makroskopis <i>Aspergillus flavus</i>	11
Gambar 2.5.	Mikroskopis <i>Penicillum sp.</i>	12
Gambar 2.6.	Makroskopis <i>Penicillum sp.</i>	12
Gambar 2.7	Bumbu Rendang Giling dan Bumbu Rendang Istan	14

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	Sterilisasi Media Dan Alat
Lampiran 2	Prosedur Kerja Uji Angka Kapang Khamir
Lampiran 3	Lembar Observasi
Lampiran 4	Tabel Cheklist Bumbu Rendang Giling
Lampiran 5	Tabel Cheklist Bumbu Rendang Instan
Lampiran 6	Proses Pengumpulan Sampel
Lampiran 7	Proses Pemeriksaan Sampel
Lampiran 8	Dokumentasi Hasil Pengamatan Hari Ke 5
Lampiran 9	Dokumentasi Pengamatan Makroskopis
Lampiran 10	Jumlah Koloni Angka Kapang Khamir Bumbu Rendang Giling dan Instan
Lampiran 11	Perhitungan Angka Kapang Khamir
Lampiran 12	Tabel Hasil Angka Kapang Khamir
Lampiran 13	Analisis Data
Lampiran 14	Persetujuan Etik
Lampiran 15	Surat Izin Penelitian
Lampiran 16	Log book Penelitian
Lampiran 17	Lembar Konsultasi