

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iii</b>
<b>BIODATA</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>vii</b>
<b>MOTTO</b>	<b>viii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	7
<b>BAB II     TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Teori	8
1. Jamur	8
2. Fisiologi Kapang	12
3. Reproduksi Kapang	13
4. Pertumbuhan Kapang	13
5. Pengendalian Kapang	14
6. Angka Kapang	15
7. Roti Kemasan	15
B. Kerangka Teori	18
C. Kerangka Konsep	19
D. Hipotesis	19
<b>BAB III    METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Desain Penelitian	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Subjek Penelitian	20
D. Variabel dan Definisi Operasional	21
E. Teknik Pengumpulan Data	21
F. Pengolahan dan Analisis Data	24
G. Alur Penelitian	26
H. <i>Ethical Clearance</i>	27

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
	A. Hasil Penelitian	28
	B. Pembahasan	31
<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	
	A. Simpulan	38
	B. Saran	38
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor Tabel</b>		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1	Syarat Mutu Roti Manis menurut SNI 01-3840-1995	17
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional	21
Tabel 4.1	Angka kapang pada roti kemasan dan persentase	29
Tabel 4.2	Uji <i>Two Way</i> Anova	30
Tabel 4.3	Uji Lanjut <i>Mann-Whitney U</i>	31

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor Gambar</b>		<b>Halaman</b>
Gambar 2.1	Mikroskopis <i>Aspergillus sp.</i>	9
Gambar 2.2	Makroskopis <i>Aspergillus sp.</i>	9
Gambar 2.3	Makroskopis dan Mikroskopis <i>Penicillium sp.</i>	10
Gambar 2.4	Makroskopis dan Mikroskopis <i>Rizhopus sp</i>	11
Gambar 2.5	Makroskopis dan Mikroskopis <i>Fusarium sp</i>	12
Gambar 2.6	Roti Kemasan Produksi Rumahan	16
Gambar 2.7	Kerangka Teori	18
Gambar 2.8	Kerangka Konsep	19
Gambar 3.1	Alur Penelitian	26
Gambar 4.1	Hasil Pengamatan	28
Gambar 4.2	Grafik Angka Kapang pada Roti Kemasan	29

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor Lampiran

Lampiran 1	Pembuatan Media
Lampiran 2	Sterilisasi Media dan Sterilisasi Alat
Lampiran 3	Uji Angka Kapang dalam Makanan dan Minuman
Lampiran 4	Dokumentasi Tempat Pengambilan Sampel
Lampiran 5	Dokumentasi Proses Pemeriksaan Sampel
Lampiran 6	Dokumentasi Hasil Pengamatan Hari ke-5
Lampiran 7	Pengamatan Secara Makroskopis
Lampiran 8	Pengamatan Secara Mikroskopis
Lampiran 9	Jumlah Koloni Kapang pada Roti Kemasan Produksi Rumahan
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Angka Kapang
Lampiran 11	Analisis Data
Lampiran 12	Persetujuan Etik
Lampiran 13	Surat Izin Penelitian
Lampiran 14	Logbook Penelitian
Lampiran 15	Kartu Konsultasi Pembimbing Utama
Lampiran 16	Kartu Konsultasi Pembimbing Pendamping
Lampiran 17	Jurnal
Lampiran 18	Lembar Hasil Turnitin