

## DAFTAR ISI

|   | Halaman     |
|---|-------------|
| <b>ABSTRAK</b>                                      | <b>ii</b>   |
| <b>BIODATA PENULIS</b>                              | <b>iii</b>  |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>                          | <b>iv</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b>                           | <b>v</b>    |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN</b>                            | <b>vi</b>   |
| <b>MOTTO</b>  | <b>vii</b>  |
| <b>PERSEMBAHAN</b>                                  | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR</b>                               | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI</b>                                   | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b>                                | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL</b>                                 | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b>                              | <b>xiv</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                            | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang                                   | 1           |
| B. Rumusan Masalah                                  | 5           |
| C. Tujuan Penelitian                                | 5           |
| 1. Tujuan Umum                                      | 5           |
| 2. Tujuan Khusus                                    | 5           |
| D. Manfaat Penelitian                               | 5           |
| 1. Teoritis   | 5           |
| 2. Aplikatif  | 6           |
| E. Ruang Lingkup Penelitian                         | 6           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>                      | <b>7</b>    |
| A. Tinjauan Teori                                   | 7           |
| 1. Jamur  | 7           |
| 2. <i>Aspergillus</i>                               | 8           |
| 3. <i>Penicillium</i>                               | 9           |
| 4. <i>Fusarium</i>                                  | 10          |
| 5. <i>Rhizopus stolonifer</i>                       | 11          |
| 6. Faktor yang dapat Mempengaruhi Pertumbuhan Jamur | 12          |
| 7. Angka Kapang                                     | 14          |
| 8. Roti   | 15          |
| B. Kerangka Teori                                   | 17          |
| C. Kerangka Konsep                                  | 18          |
| D. Hipotesis  | 18          |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>                    | <b>19</b>   |
| A. Jenis dan Desain Penelitian                      | 19          |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian                      | 19          |
| C. Subjek Penelitian                                | 19          |
| D. Variabel dan Definisi Operasional                | 20          |
| E. Pengumpulan Data                                 | 20          |
| F. Pengolahan Data dan Analisis Data                | 27          |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| G. Alur Penelitian                 | 30        |
| H. <i>Ethical Clearance</i>        | 31        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> | <b>32</b> |
| A. Hasil Penelitian                | 32        |
| B. Pembahasan                      | 37        |
| <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>    | <b>44</b> |
| A. Simpulan                        | 44        |
| B. Saran                           | 44        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>              |           |
| <b>LAMPIRAN</b>                    |           |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Nomor gambar</b> |  | <b>Halaman</b> |
|---------------------|--|----------------|
| Gambar 2.1          | <i>Aspergillus sp.</i> secara mikroskopis.                             | 8              |
| Gambar 2.2          | <i>Aspergillus sp.</i> secara makroskopis.                             | 9              |
| Gambar 2.3          | <i>Penicillium</i> secara mikroskopis.                                 | 9              |
| Gambar 2.4          | <i>Pencillium</i> secara makroskopis.                                  | 10             |
| Gambar 2.5          | <i>Fusarium</i> secara mikroskopis.                                    | 11             |
| Gambar 2.6          | <i>Fusarium</i> secara makroskopis.                                    | 11             |
| Gambar 2.7          | <i>Rhizopus stolonifer</i> secara mikroskopis.                         | 12             |
| Gambar 2.8          | <i>Rhizopus stolonifer</i> secara makroskopis.                         | 12             |
| Gambar 2.9          | Roti.  | 15             |
| Gambar 2.10         | Kerangka Teori.  | 17             |
| Gambar 4.1          | Grafik Angka Kapang pada Roti Produksi Rumahan Berdasarkan suhu ruang  | 33             |
| Gambar 4.2          | Grafik Angka Kapang pada Roti Produksi Rumahan Berdasarkan suhu dingin | 34             |

## DAFTAR TABEL

| <b>Nomor Tabel</b> |   | <b>Halaman</b> |
|--------------------|---|----------------|
| Tabel 2.1          | Syarat mutu roti menurut SNI 01-3840-1995   | 16             |
| Tabel 3.1          | Variabel dan Definisi Operasional   | 20             |
| Tabel 4.1          | Angka Kapang pada Roti Produksi Rumahan di Kota Bandar Lampung yang memenuhi dan tidak memenuhi syarat SNI 7388- 2009   | 32             |
| Tabel 4.2          | Uji <i>Mann-Whitney U</i> untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap angka kapang pada roti prouksi rumahan di Kota Bandar Lampung   | 35             |
| Tabel 4.3          | Uji <i>Kruskal-Wallis H</i> untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap angka kapang pada roti prouksi rumahan di kota bandra lampung   | 35             |
| Tabel 4.4          | <i>Uji Kruskal Wallis Pairwise Comparisons</i> untuk mengetahui perbedaan secara signifikan pada lama penyimpanan terhadap angka kapang pada roti produksi rumahan di Kota Bandar Lampung | 36             |

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor Lampiran

- Lampiran 1. Tabel Hasil Pengamatan Jumlah Kapang pada Roti
- Lampiran 2. Grafik Angka Kapang Pabrik Berdasarkan Suhu Penyimpanan
- Lampiran 3. Grafik Suhu Penyimpanan dan Lama Penyimpanan Terhadap Angka Kapang
- Lampiran 4. Skema Kerja Pengulangan 3x
- Lampiran 5. Alat Kulkas dan Inkubator
- Lampiran 6. Pembelian dan Pengambilan Sampel
- Lampiran 7. Penyimpanan Roti Pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin
- Lampiran 8. Proses Pemeriksaan Sampel
- Lampiran 9. Hasil Pengamatan Hari Kelima Pada Setiap Pabrik
- Lampiran 10. Perhitungan Jumlah Koloni Kapang Pada Roti Produksi Rumahan
- Lampiran 11. Pengamatan Secara Makroskopis dan Mikroskopis
- Lampiran 12. Logbook Penelitian
- Lampiran 13. Analisis Bivariat Parametrik dan Non Parametrik
- Lampiran 14. Surat Keterangan Layak Etik
- Lampiran 15. Surat Pengantar Perizinan Penelitian Poltekkes Tanjungkarang
- Lampiran 16. Surat Perizinan Penelitian Dinas Penanaman Modal Kota Bandar Lampung
- Lampiran 17. Surat Perizinan Penelitian Kepada Poltekkes Kesuma Bangsa
- Lampiran 18. Kartu Konsultasi
- Lampiran 19. Turnitin