

## DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| <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                        | 2              |
| C. Tujuan Penelitian                      | 2              |
| D. Manfaat Penelitian                     | 3              |
| E. Ruang Lingkup                          | 3              |
| <b>BAB II           TINJAUAN PUSTAKA</b>  |                |
| A. Tinjauan Teori                         | 4              |
| 1. Onde-onde                              | 4              |
| 2. Pangan Industri Rumah Tangga           | 4              |
| 3. Cemaran Mikroba                        | 4              |
| 4. Bakteri yang Dapat Mencemari Makanan   | 5              |
| 5. Angka Lempeng Total                    | 9              |
| B. Kerangka Konsep                        | 14             |
| <b>BAB III          METODE PENELITIAN</b> |                |
| A. Jenis dan Desain Penelitian            | 15             |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian            | 15             |
| C. Subjek Penelitian                      | 15             |
| D. Variabel dan Definisi Operasional      | 16             |
| E. Pengumpulan Data                       | 16             |
| 1. Prosedur Penelitian                    | 16             |
| 2. Metode Pemeriksaan                     | 17             |
| 3. Persiapan Alat                         | 17             |
| 4. Persiapan Bahan                        | 18             |
| 5. Sterilisasi alat                       | 18             |

|               |   |    |
|---------------|---|----|
|               | 6. Pembuatan media  | 18 |
|               | 7. Cara pengambilan sampel onde-onde                        | 19 |
|               | 8. Pemeriksaan Angka Lempeng Total dengan Metode Pour Plate | 19 |
|               | F. Pengolahan dan Analisa Data                              | 22 |
| <b>BAB IV</b> | <b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                                 |    |
|               | A. Hasil Penelitian   | 24 |
|               | B. Pembahasan   | 26 |
| <b>BAB V</b>  | <b>SIMPULAN DAN SARAN</b>                                   |    |
|               | A. Simpulan   | 29 |
|               | B. Saran  | 29 |
|               | <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                       |    |
|               | <b>LAMPIRAN</b>   |    |

## DAFTAR TABEL

| <b>Nomor Tabel</b> |   | <b>Halaman</b> |
|--------------------|---|----------------|
| Tabel 4.1          | Tabel pemeriksaan cemaran mikroba metode angka lempeng total onde-onde di pasar tradisional Kota Bandar Lampung tahun 2024    | 24             |
| Tabel 4.2          | Tabel persentase onde-onde yang memenuhi syarat dan Tidak memenuhi syarat di pasar tradisional Kota Bandar Lampung tahun 2024 | 25             |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Nomor Gambar</b> |   | <b>Halaman</b> |
|---------------------|---|----------------|
| Gambar 2.1          | Onde-onde   | 4              |
| Gambar 3.1          | Skema Kerja Metode Angka Lempeng Total  | 22             |
| Gambar 4.1          | Diagram Hasil Pemeriksaan Cemarkan Mikroba Metode Angka Lempeng Total pada Onde-onde Yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung | 25             |

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor Lampiran

|             |   |
|-------------|---|
| Lampiran 1  | Surat Izin Penelitian   |
| Lampiran 2  | BPOM tahun 2012 Tentang Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga |
| Lampiran 3  | Lembar Observasi Pedagang Onde-onde di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung                            |
| Lampiran 4  | Hasil Observasi Pedagang Onde-onde di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung                             |
| Lampiran 5  | Peta dan Daftar Pedagang Onde-onde di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung                             |
| Lampiran 6  | Foto Onde-onde di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung   |
| Lampiran 7  | Dokumentasi Kegiatan di Laboratorium  |
| Lampiran 8  | Foto Sampel Onde-onde yang diambil di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung                             |
| Lampiran 9  | Tabel Perhitungan Koloni  |
| Lampiran 10 | Foto Hasil Uji Angka Lempeng Total Onde-onde di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2024        |
| Lampiran 11 | Logbook Penelitian  |
| Lampiran 12 | Lembar Konsultasi KTI   |
| Lampiran 13 | Turnitin  |