

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYTAAN	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	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	5
1. Kapang	5
2. Mikotoksin	14
3. Aflatoksin	14
4. Penyakit pada Manusia yang Disebabkan <i>Aspergillus sp</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Fusarium</i>	14
5. Sumber Kontaminasi	15
6. Cara Pencegahan	15
7. Cabai	15
8. Kontaminasi Kapang pada Bahan Pangan	17
9. Keamanan Pangan	17
B. Kerangka Konsep	18
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Populasi dan Sampel	19
D. Definisi Operasional	19
E. Pengumpulan Data	20
F. Pengolahan dan Analisa Data	25
G. Alur Penelitian	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	27
B. Pembahasan	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
3.1	Variabel dan Definisi Operasional	19
4.1	Cemaran Kapang <i>Aspergillus spp</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Fusarium</i> pada Cabai Merah Giling dan Cabai Merah tidak digiling di Pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022	27
4.2	Persentase cabai merah giling yang tercemar kapang di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung tahun 2022.	27
4.3	Persentase cabai merah tidak digiling yang tercemar kapang di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung tahun 2022.	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 2.1	(a) <i>Aspergillus fumigatus</i> secara Makroskopis (b) Secara Mikroskopis	7
Gambar 2.2	(a) <i>Aspergillus niger</i> secara Makroskopis (b) Secara Mikroskopis	8
Gambar 2.3	(a) <i>Aspergillus flavus</i> secara Mikroskopis (b) Secara Makroskopis	9
Gambar 2.4	(a) <i>Aspergillus terreus</i> secara Makroskopis (b) Secara Mikroskopis	9
Gambar 2.5	(a) <i>Penicillium</i> secara Makroskopis (b) Secara Mikroskopis	10
Gambar 2.6	(a) <i>Fusarium</i> secara Makroskopis (b) secara Mikroskopis	11
Gambar 2.7	Cabai Merah	16
Gambar 2.8	Cabai Merah Giling	16
Gambar 4.1	Diagram pai tentang persentase cabai merah giling dan cabe merah tidak digiling yang tercemar kapang <i>Aspergillus spp</i>	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	Surat Permohonan Izin Penelitian Kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung
Lampiran 2	Surat Keterangan Penelitian dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bandar Lampung
Lampiran 3	Surat Izin Penelitian Kepada Jurusan Analis Kesehatan
Lampiran 4	Kondisi pedagang cabai merah giling dan tidak di giling di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung
Lampiran 5	Proses pengambilan sampel
Lampiran 6	Langkah kerja penelitian
Lampiran 7	Hasil observasi
Lampiran 8	Pertumbuhan kapang pada cabai merah giling dan tidak digiling hari ke 1 sampai ke 7
Lampiran 9	Hasil penanaman pada media Potato Dextrose Agar (PDA)
Lampiran 10	Persentase cabe merah giling dan cabe merah tidak digiling yang tercemar <i>Apergillus spp</i> , <i>Penicillium</i> dan <i>Fusarium</i> di pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung Tahun 2022
Lampiran 11	Perhitungan persentase cabe merah giling dan cabe merah tidak digiling yang tercemar <i>Apergillus spp</i> , <i>Penicillium</i> dan <i>Fusarium</i> di Pasar Way Kandis Kota bandar Lampung
Lampiran 12	Lembar Kegiatan Penelitian
Lampiran 13	Jurnal Publikasi Penelitian
Lampiran 14	Kartu Konsultasi KTI