

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS KARYA TULIS ILMIAH.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN MOTTTO.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1

1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan .....	4
1.4. Manfaat .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKAN.....</b>	<b>6</b>
2.1. Pentol Kojek.....	6
2.2. Bumbu Kacang.....	6
2.3. Standar Mutu Keamanan Pangan.....	7
2.4. Bakteri.....	8
2.5. <i>E. coli</i> .....	8
2.6. Penyakit karena Kontaminasi Makanan.....	14
2.7. <i>MacConkey</i> .....	15
2.8. Pewarnaan Gram.....	16
2.9. Uji Biokimia.....	17
<b>BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....</b>	<b>23</b>
3.1. Pengambilan Sampel.....	23
3.2. Skema Analisis Mikrobiologi Bumbu Kacang dengan Indikator Bakteri <i>E. coli</i> .....	24
<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
4.1. Rancangan Penelitian.....	29
4.2. Populasi Penelitian.....	29
4.3. Sampel.....	30
4.4. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30

4.5. Cara Penelitian .....	30
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
5.1. Pertumbuhan pada Media <i>MacConkey</i> .....	39
5.2. Pewarnaan Gram .....	41
5.3. Uji Biokimia.....	42
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>46</b>
6.1. Kesimpulan .....	46
6.2. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>