

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMPAHAN	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Media Pertumbuhan.....	5
2.1.1. Macam-Macam Media Pertumbuhan.....	5
2.1.2. Escherichia coli	9
2.1.2.1. Deskripsi	9
2.1.2.2. Klasifikasi	9
2.1.2.3. Morfologi.....	10
2.1.2.4. Fase Pertumbuhan Bakteri.....	11
2.1.3. Tryptic Soy Agar	13
2.1.4. Limbah Cair Tahu.....	13
2.1.4.1. Skema Produksi Tahu	15
2.1.5. Kacang kedelai	16
2.1.5.1. Deskripsi	16
2.1.5.2. Klasifikasi	17
2.1.5.3. Komposisi	17
2.2. Kerangka Konsep	18

2.3.	Hipotesis.....	19
2.4.	Definisi Operasional.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20	
3.1.	Jenis dan Desain Penelitian	20
3.2.	Populasi dan Sampel	20
3.2.1.	Populasi.....	20
3.2.2.	Sampel.....	21
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.4.	Cara Pengumpulan Data	22
3.5.	Cara Pengolahan dan Analisis Data.....	22
3.6.	Alat, Bahan, dan Cara Kerja.....	23
3.6.1.	Alat.....	23
3.6.2.	Bahan	23
3.6.3.	Cara Kerja	24
3.6.3.1.	Sterilisasi Alat.....	24
3.6.3.2.	Pembuatan Media <i>MacCONKEY Agar</i> (MCA).....	24
3.6.3.3.	Pembuatan Media <i>Plate Count Agar</i> (PCA).....	25
3.6.3.4.	Pembuatan Media <i>Tryptic Soy Agar</i> (TSA)	26
3.6.3.5.	Pembuatan Media Alternatif	27
3.6.3.6.	Uji Penegasan	28
3.6.3.7.	Pengenceran Suspensi Bakteri	29
3.6.3.8.	Inokulasi Bakteri Pada Media.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33	
4.1.	Hasil Penelitian.....	33
4.1.1.	Verifikasi Bakteri Uji	33
4.1.1.1.	Koloni Bakteri Pada Mac Conkey Agar (MCA).....	33
4.1.1.2.	Pewarnaan Gram	34
4.1.1.3.	Hasil Uji Biokimia	35
4.1.2.	Hasil Penentuan Jumlah Koloni <i>E. coli</i>	35
4.1.3.	Pengukuran pH Media Alternatif	37
4.1.4.	Pertumbuhan <i>E. coli</i> Pada Media TSA dan Media Alternatif	37
4.1.5.	Pengolahan Data.....	39

4.1.5.1. Analisis Data Hasil Perhitungan Jumlah Koloni <i>E. coli</i>	39
4.2. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	53