

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Dasar Teori.....	5
2.1.1 <i>Staphylococcus aureus</i> .....	5
2.1.2 Fase Pertumbuhan Bakteri .....	7
2.1.3 Media <i>Trypticase Soy Agar</i> (TSA) .....	10
2.1.4 Kacang Hijau ( <i>Vigna radiata</i> L).....	11
2.2 Kerangka Konsep .....	14
2.3 Hipotesis.....	14
2.4 Definisi Operasional.....	14
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1 Jenis Dan Desain Penelitian .....	15
3.2 Populasi dan Sampel .....	15
3.3 Tempat Dan Waktu Penelitian .....	16
3.4 Cara Pengumpulan Data.....	17
3.5 Alat, Bahan, Dan Cara Kerja.....	17
3.5.1 Alat .....	17
3.5.2 Bahan.....	17
3.5.3 Cara Kerja.....	18

3.5.3.1	Uji Penegasan <i>S. aureus</i> .....	18
3.5.3.2	Pembuatan Media <i>Trypticase Soy Agar</i> (TSA).....	18
3.5.3.3	Pembuatan Tepung Kacang Hijau ( <i>Vigna radiata</i> L).....	19
3.5.3.4	Pembuatan Media Tepung Kacang Hijau ( <i>Vigna radiata</i> L).....	19
3.5.3.5	Identifikasi <i>S. aureus</i> .....	20
3.5.4	Skema Kerja.....	22
3.6	Analisis Data .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>26</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	26
4.1.1	Hasil Uji Penegasan .....	26
4.1.2	Pengolahan Data .....	31
4.2	Pembahasan.....	34
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>41</b>
5.1	Kesimpulan .....	41
5.2	Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>43</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>46</b>