

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</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>6</b>
2.1 Dasar Teori .....	6
2.1.1 Makanan Tradisional.....	6
2.1.1.1 Kelompok Makanan Tradisional .....	7
2.1.1.2 Getuk.....	7
2.1.1.3 Kandungan Gizi pada Getuk.....	8

2.1.1.4 Keamanan Pangan .....	9
2.1.1.5 Klasifikasi Mutu .....	9
2.1.1.6 Mutu Mikrobiologis .....	9
2.1.1.7 Faktor-faktor yang mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri ...	10
2.1.2 Angka Lempeng Total (ALT) .....	11
2.1.2.1 Prinsip Uji Angka Lempeng Total (ALT) .....	12
2.1.2.2 Metode Uji Angka Lempeng Total (ALT) .....	12
2.1.2.3 Cara Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) .....	15
2.1.2.4 Kelebihan dan Kekurangan Metode Angka Lempeng Total (ALT) .....	16
2.2 Kerangka Konsep .....	17
2.3 Definisi Operasional .....	17
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	19
3.2 Populasi dan Sampel .....	19
3.2.1 Populasi .....	19
3.2.2 Sampel .....	19
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
3.3.1 Tempat Penelitian .....	19
3.3.2 Waktu Penelitian .....	20

3.4 Cara Pengumpulan Data.....	20
3.5 Alat, Bahan dan Cara Kerja.....	20
3.5.1 Alat.....	20
3.5.2 Bahan.....	20
3.5.3 Cara Kerja .....	20
3.5.3.1 Pengambilan Sampel.....	20
3.5.3.2 Sterilisasi Alat.....	21
3.5.3.3 Pembuatan Media PCA.....	21
3.5.3.4 Persiapan Bahan Pemeriksaan .....	21
3.5.3.5 Pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) .....	22
3.5.3.6 Pembacaan Hasil.....	23
3.5.4 Alur Kerja.....	24
3.5.5 Skema Pemeriksaan ALT .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	26
4.2 Pembahasan.....	26
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>30</b>
5.1 Kesimpulan .....	30
5.2 Saran.....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>34</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1 Informasi Nilai Gizi Gethuk Singkong .....</b>	<b>8</b>
<b>Tabel 2.2 Definisi Operasional .....</b>	<b>17</b>
<b>Tabel 4.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>26</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1 Metode Pour Plate .....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 2.2 Metode Spread Plate.....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 2.3 Bagan Kerangka Konsep .....</b>	<b>17</b>
<b>Gambar 3.1 Alur Kerja .....</b>	<b>24</b>
<b>Gambar 3.2 Skema Pemeriksaan ALT .....</b>	<b>25</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 .....	34
Lampiran 2 .....	34
Lampiran 3 .....	35
Lampiran 4 .....	36
Lampiran 5 .....	36
Lampiran 6 .....	37
Lampiran 7 .....	38
Lampiran 8 .....	40