

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| UCAPAN TERIMAKASIH..... | vi |
| ABSTRAK | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan penelitian | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum..... | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Manfaat penelitian | 4 |
| 1.4.1 Manfaat Teoritis | 4 |
| 1.4.2 Manfaat Praktis..... | 4 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Ikan..... | 5 |
| 2.1.1 Definisi | 5 |
| 2.1.2 Manfaat Ikan..... | 5 |
| 2.1.3 Ikan Layang..... | 6 |
| 2.1.4 Kandungan Ikan Layang | 7 |
| 2.1.5 Ikan Asin | 8 |
| 2.1.6 Proses Pembuatan Ikan Asin | 8 |
| 2.2 Pengertian Pasar | 9 |
| 2.3 Bakteri | 10 |
| 2.3.1 Definisi | 10 |
| 2.3.2 Pertumbuhan Bakteri..... | 11 |

| | |
|--|----|
| 2.3.3 Regulasi Pertumbuhan Bakteri | 11 |
| 2.4 <i>Staphylococcus aureus</i> | 12 |
| 2.4.1 Klasifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> | 12 |
| 2.4.2 Morfologi <i>Staphylococcus aureus</i> | 13 |
| 2.4.3 Patogenesis <i>Staphylococcus aureus</i> | 13 |
| 2.4.4 Sifat Biakan Bakteri | 14 |
| BAB 3 METODE PENELITIAN | 17 |
| 3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian | 17 |
| 3.3 Tempat dan Waktu Penelitian | 17 |
| 3.3.1 Tempat Penelitian..... | 17 |
| 3.3.2 Waktu Penelitian | 17 |
| 3.4 Variabel Penelitian | 17 |
| 3.5 Definisi Operasional Variabel | 18 |
| 3.5.1 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 18 |
| 3.5.2 Ikan Asin Layang | 18 |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data | 18 |
| 3.7 Prosedur Penelitian..... | 18 |
| 3.7.1 Alat Penelitian | 18 |
| 3.7.2 Bahan Penelitian..... | 19 |
| 3.8 Prosedur Penelitian..... | 19 |
| 3.8.1 Sterilisasi Alat | 19 |
| 3.8.2 Pembuatan Media | 20 |
| 3.8.3 Cara Kerja Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> | 22 |
| 3.9 Pengelolaan dan Analisis Data | 24 |
| 3.9.1 Pengelolaan Data..... | 24 |
| 3.9.2 Analisis Data | 24 |
| 3.10 Skema Alur Penelitian..... | 25 |
| BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 26 |
| 4.1 Penyajian Data..... | 26 |
| 4.2 Analisis Data | 29 |
| 4.3 Pembahasan | 29 |
| BAB 5 PENUTUP | 32 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 32 |
| 5.2 Saran | 32 |

| | |
|----------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 33 |
| LAMPIRAN..... | 36 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2. 1 Ikan Layang | 6 |
| Gambar 2. 2 Ikan Asin Layang | 8 |
| Gambar 2. 3 Pasar Tradisional | 9 |
| Gambar 2. 4 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> perbesaran 100x | 13 |
| Gambar 2. 5 Pertumbuhan bakteri pada media BAP | 15 |
| Gambar 2. 6 Pertumbuhan bakteri pada media MSA | 16 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ikan Layang..... | 7 |
| Tabel 4.1 Hasil Identifikasi Bakteri pada Ikan Asin Layang..... | 26 |
| Tabel 4.2 Bakteri yang Ditemukan pada Ikan Asin Layang..... | 28 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian | 36 |
| Lampiran 2 Surat Izin Melakukan Pemakaian Sarana Laboratorium | 39 |
| Lampiran 3 Hasil Penelitian | 40 |
| Lampiran 4 Surat Kode Etik | 42 |
| Lampiran 5 Logbook Penelitian Mahasiswa | 42 |
| Lampiran 6 Berita Acara | 46 |
| Lampiran 7 Kartu Bimbingan KTI | 47 |