

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
MOTTO DAN HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Bagi Institusi Pendidikan .....	5
1.5.2 Bagi Peneliti.....	5
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	6
2.1.1 Morfologi bakteri <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	6

2.1.2 Karakteristik pertumbuhan <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	8
2.1.3 Patogenesis <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	8
2.2 Media Pertumbuhan .....	9
2.3 Nutrient Agar .....	10
2.4 Angka Lempeng Total .....	11
2.5 Kacang Kedelai .....	12
2.5.1 Pengertian Kacang Kedelai .....	12
2.5.2 Toksonomi Kacang Kedelai .....	13
2.5.3 Kandungan kacang kedelai .....	14
2.6 Tepung Kacang Kedelai .....	15
2.7 Varietas Kedelai .....	17
2.7.1 Kedelai Varietas Anjasmoro .....	17
2.7.2 Kedelai Varietas Argomulyo .....	18
KERANGKA KONSEP .....	19
3.1 Kerangka Konsep .....	19
3.1.1 Keterangan Kerangka Konsep .....	20
METODE PENELITIAN .....	22
4.1 Jenis Penelitian .....	22
4.2 Populasi dan Sampel .....	22
4.2.1 Populasi .....	22
4.2.2 Sampel .....	22
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
4.4 Variabel Penelitian .....	23
4.4.1 Variabel Bebas .....	23
4.4.2 Variabel Terikat .....	23

4.4.3 Variabel Kontrol .....	23
4.5 Definisi Operasional .....	23
4.5.1 Kacang Kedelai .....	23
4.5.2 Biakan bakteri .....	24
4.6 Prosedur Penelitian .....	24
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data .....	24
4.6.2 Jumlah dan Besar Sampel .....	25
4.6.3 Alat Penelitian .....	26
4.6.4 Bahan Penelitian .....	26
4.7 Pembuatan Serbuk Kacang Kedelai .....	27
4.8 Pembuatan Media dari Kacang Kedelai .....	27
4.9 Pembuatan Media <i>Nutrient Agar</i> Pabrikan .....	28
4.10 Pembuatan Suspensi Bakteri <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	29
4.11 Pengenceran Bertingkat Suspensi Bakteri <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	29
4.12 Metode Tuang ( <i>Spread Plate Plate</i> ) .....	30
4.13 Metode Hitung Cawan .....	30
4.14 Teknik Analisa Data.....	31
4.15 Alur Penelitian .....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
5.1 Penyajian Data .....	33
5.2 Analisa Data .....	37
5.3 Pembahasan .....	41
KESIMPULAN DAN SARAN .....	48
6.1 Kesimpulan .....	48
6.2 Saran .....	49

DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN .....	53