

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i> .....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Umum .....	4
1.4.2 Tujuan Khusus .....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Manfaat Bagi Pembaca.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Media Pertumbuhan .....	6
2.1.1 Sumber Nutrisi untuk Pertumbuhan Mikroorganisme .....	6
2.2 Media <i>Mannitol Salt Agar</i> (MSA).....	7
2.3 Media Modifikasi .....	8
2.4 Kentang ( <i>Solanum tuberosum L.</i> ).....	8
2.4.1 Definisi Kentang .....	8
2.4.2 Taksonomi Kentang .....	9
2.4.3 Kandungan Gizi Kentang .....	9
2.4.4 Manfaat Kentang .....	10
2.5 Bakteri.....	11
2.5.1 Bakteri Gram Positif dan Bakteri Gram Negatif.....	11
2.6 <i>Staphylococcus aureus</i> .....	13
2.6.1 Klasifikasi Ilmiah <i>Staphylococcus aureus</i> .....	13

2.6.2	Morfologi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	14
2.6.3	Sifat Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	14
2.6.4	Enzim dan Toksin <i>Staphylococcus aureus</i> .....	15
2.6.5	Patogenitas <i>Staphylococcus aureus</i> .....	17
2.6.6	Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	18
2.7	Tabel Keaslian Penelitian .....	19
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		21
3.1	Jenis Penelitian.....	21
3.2	Bahan Penelitian.....	21
3.2.1	Kentang ( <i>Solanum tuberosum L.</i> ).....	21
3.2.2	Biakan Murni Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	22
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.4	Variabel Penelitian .....	22
3.4.1	Variabel Bebas .....	22
3.4.2	Variabel Terikat .....	23
3.4.3	Definisi Operasional Variabel .....	23
3.5	Metode Pengumpulan Data .....	23
3.5.1	Peralatan Penelitian .....	24
3.6	Prosedur Penelitian.....	24
3.6.1	Sterilisasi Alat .....	24
3.6.2	Pembuatan Media <i>Mannitol Salt Agar</i> .....	24
3.6.3	Pembuatan Media Kentang.....	24
3.6.4	Pembuatan Suspensi <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923.....	25
3.6.5	Metode <i>Spread Plate</i> .....	26
3.6.6	Perhitungan ALT (Angka Lempeng Total).....	26
3.7	Pelaksanaan Penelitian .....	27
3.8	Teknik Analisa Data.....	28
3.9	Alur Penelitian .....	29
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1	Penyajian Data .....	30
4.2	Analisis Data .....	32
4.2.1	Uji Normalitas.....	33
4.2.2	Uji Homogenitas .....	34
4.2.3	Uji Kruskal Wallis.....	34
4.2.4	Uji <i>Post Hoc Multiple Comparison</i> .....	35
4.3	Pembahasan.....	35

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1    Kesimpulan .....	40
5.2    Saran .....	40
DAFTAR PUSTAKA .....	42
LAMPIRAN.....	44