

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah	5
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.4.1. Tujuan Umum	5
1.4.2. Tujuan Khusus	5
1.5. Manfaat Penelitian	6
1.5.1. Manfaat Teoritis	6
1.5.2. Manfaat Praktis	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. <i>Staphylococcus aureus</i>	7
2.1.1. Taksonomi <i>Staphylococcus aureus</i>	7
2.1.2. Morfologi <i>Staphylococcus aureus</i>	8
2.1.3. Patogenitas <i>Staphylococcus aureus</i>	9
2.2. Media	9
2.2.1. Media Bakteri	9
2.2.2. Fase Pertumbuhan Bakteri	11

2.3.	Persyaratan Nutrisi.....	12
2.4.	Media Pertumbuhan Bakteri	14
2.4.1.	Media Berdasarkan Bentuknya	14
2.4.2.	Media Berdasarkan Sifatnya	15
2.5.	Manitol Salt Agar (MSA).....	17
2.6.	Teknik Inokulasi Bakteri.....	19
2.7.	Kacang Gude (<i>Cajanus cajan L.</i>).....	20
2.7.1.	Taksonomi Kacang Gude	20
2.7.2.	Morfologi Kacang Gude	21
2.7.3.	Kandungan Kacang Gude	21
2.8.	Kacang Hijau (<i>Vigna radiata L.</i>)	22
2.8.1.	Taksonomi Kacang Hijau.....	22
2.8.2.	Morfologi Kacang Hijau	23
2.8.3.	Kandungan Kacang Hijau	24
2.9.	Hubungan Kandungan Media Kacang Gude dan Kacang Hijau Terhadap Pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i>	24
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN		27
3.1.	Kerangka Konseptual Penelitian.....	27
3.2.	Penjelasan Kerangka Konsep.....	28
3.3.	Hipotesa Penelitian	30
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		31
4.1.	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	31
4.2.	Bahan Penelitian	31
4.3.	Besar Sampel	32
4.4.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
4.5.	Variabel Penelitian	34
4.5.1.	Variabel Bebas	34
4.5.2.	Variabel Terikat	34
4.6.	Definisi operasional	34
4.6.1.	Kacang Gude (<i>Cajanus cajan L.</i>)	34
4.6.2.	Kacang Hijau (<i>Vigna radiata L.</i>)	34
4.6.3.	Pertumbuhan bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	35
4.7.	Teknik Pengumpulan data.....	35
4.8.	Metode penelitian.....	35

4.9.	Alat dan bahan	36
4.9.1.	Alat.....	36
4.9.2.	Bahan	36
4.10.	Prosedur Penelitian	36
4.10.1.	Sterilisasi alat.....	36
4.10.2.	Pembuatan Tepung Kacang Gude	36
4.10.3.	Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	37
4.10.4.	Pembuatan media MSA Sebagai Kontrol Positif	37
4.10.5.	Pembuatan media MSA Sebagai Kontrol Negatif	37
4.10.6.	Pembuatan Media Alternatif Tepung Kacang Gude (<i>Cajanus cajan</i> <i>L.</i>).....	38
4.10.7.	Pembuatan Media Alternatif Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i> <i>L.</i>).....	39
4.10.8.	Pembuatan standar Mc Farland 0,5.....	39
4.10.9.	Pembuatan Suspensi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	39
4.10.10.	Pengenceran suspensi bakteri	40
4.10.11.	Tahap Inokulasi dengan Teknik <i>Spread Plate</i>	40
4.10.12.	Interpretasi Hasil.....	41
4.11.	Teknik analisis data.....	41
4.12.	Alur Penelitian	42
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA		43
5.1.	Hasil Penelitian	43
5.2.	Analisis Data.....	48
5.2.1.	Uji Normalitas Data	49
5.2.2.	Uji Kruskal-Wallis	49
BAB 6 PEMBAHASAN.....		51
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN		58
7.1.	Kesimpulan	58
7.2.	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA		60
DAFTAR LAMPIRAN		64