

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tempe.....	7
2.2 Tempe Gembus	15
2.3 Senyawa Antibakteri pada Tempe Gembus	19
2.4 Fermentasi oleh <i>Rhizopus sp.</i> pada Tempe	21
2.5 <i>Staphylococcus aureus</i>	22
2.6 <i>Escherchia coli</i>	24
2.7 Ekstraksi	26
III. METODE PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Alat dan Bahan.....	28
3.2.1 Sampel dan Bakteri Uji Penelitian	28
3.2.2 Alat Penelitian.....	28
3.2.3 Bahan Penelitian.....	29
3.3 Cara Kerja	29
3.3.1 Pengoleksian Sampel Tempe	29
3.3.2 Pembuatan Ekstrak Tempe.....	29

3.3.3 Persiapan Uji Antibakteri.....	30
3.3.4 Uji Antibakteri Ekstrak Tempe terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Escherichia coli</i>	32
3.4 Analisis Data	33
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Ekstraksi Tempe Gembus	34
4.2 Potensi Tempe Gembus sebagai Antibakteri	36
V. KESIMPULAN.....	43
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN.....	57
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	59