

DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINOLITAS.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
PERSEMBAHAN:	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
UCAPAN TERIMAKASIH	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan.....	3
1.4.1 Tujuan Umum	3
1.4.2 Tujuan Khusus	3
1.5 Manfaat.....	4
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.5.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB 2	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Escherichia coli</i>	5
2.1.1 Morfologi <i>Escherichia coli</i>	5
2.1.2 Taksonomi <i>Escherichia coli</i>	6
2.1.3 Patogenesis <i>Escherichia coli</i>	7
2.2 Media.....	9
2.2.1 Jenis Media Pertumbuhan	9

2.2.2 Klasifikasi Berdasarkan Konsistensi.....	10
2.2.3 Klasifikasi Berdasarkan Fungsinya	11
2.2.4 Fungsi Nutrisi Untuk Mikroba	12
2.2.5 <i>Eosin Methylen Blue Agar</i>	13
2.3 Ikan Ekor Kuning.....	15
2.3.1 Taksonomi Ikan Ekor Kuning.....	15
2.3.2 Morfologi Ikan Ekor Kuning.....	15
2.3.3 Kandungan Gizi Ikan Ekor Kuning.....	17
2.4 Ikan Gabus	17
2.4.1 Taksonomi Ikan Gabus	17
2.4.2 Morfologi Ikan Gabus	17
2.4.3 Kandungan Gizi Ikan Gabus	18
2.5 Hubungan Kandungan Media Ikan Ekor Kuning (<i>Caesio cuning</i>) dan Media Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) Terhadap Pertumbuhan <i>Escherichia coli</i>	18
BAB 3	20
KERANGKA KONSEP.....	20
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	20
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	21
3.2 Hipotesis Penelitian.....	24
BAB 4	25
METODE PENELITIAN.....	25
4.1 Jenis Penelitian.....	25
4.2 Bahan Penelitian	25
4.2.2 Sampel.....	25
4.2.3 Besar sampel.....	26
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
4.3.1 Tempat Penelitian	27
4.3.2 Waktu Penelitian.....	27
4.4 Variabel Penelitian.....	28
4.4.1 Variabel bebas.....	28
4.4.2 Variabel terikat	28
4.5 Definisi operasional variabel.....	28
4.5.1 Ikan ekor kuning.....	28
4.5.2 Ikan Gabus	28
4.5.3 Pertumbuhan Bakteri.....	29
4.6 Teknik Pengumpulan data.....	29

4.7 Metode penelitian.....	29
4.8 Alat dan Bahan.....	30
4.8.1 Alat	30
4.8.2 Bahan	30
4.9 Prosedur Penelitian.....	30
4.9.1 Sterilisasi Alat.....	30
4.9.2 Pembuatan Tepung Ikan Ekor Kuning	30
4.9.3 Pembuatan Tepung Ikan Gabus.....	30
4.9.4 Pembuatan Media <i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA) Sebagai Kontrol Positif	31
4.9.5 Pembuatan Media <i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA) Sebagai Kontrol Negatif.....	31
4.9.6 Pembuatan Media Alternatif Tepung Ikan Ekor Kuning.....	32
4.9.7 Pembuatan Media Alternatif Tepung Ikan Gabus	32
4.9.8 Pembuatan Standar Mc Farland 0,5	33
4.9.9 Pembuatan Suspensi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	33
4.9.10 Pengenceran Suspensi Bakteri.....	33
4.9.11 Pelaksanaan Penelitian	33
4.10 Interpretasi Hasil.....	35
4.11 Teknik Analisis Data.....	35
4.12 Alur Penelitian	36
BAB 5	37
HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA	37
5.1 Hasil Penelitian.....	37
5.2 Analisis Data.....	42
BAB 6	43
PEMBAHASAN	43
BAB 7	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49