

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
MOTTO DAN PERSEMPAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMKASIH.....	vi
ABSTRAK .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat bagi peneliti.....	4
1.4.2 Manfaat bagi pembaca.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Tentang Fungi.....	5
2.1.1 Pengertian Fungi .....	5
2.1.2 Sifat Umum Fungi.....	5
2.1.3 Jenis Fungi .....	5
2.1.4 Faktor pertumbuhan fungi .....	6
2.1.5 Reproduksi fungi .....	6
2.2 Tinjauan Tentang <i>Aspergillus flavus</i> .....	8
2.2.1 Pengertian <i>Aspergillus flavus</i> .....	8
2.2.2 Klasifikasi <i>Aspergillus flavus</i> .....	8
2.2.3 Morfologi <i>Aspergillus flavus</i> .....	9
2.2.4 Patogenitas <i>Aspergillus flavus</i> .....	10
2.2.5 Pertumbuhan <i>Aspergillus flavus</i> .....	11
2.3 Tinjauan Tentang Aflatoksin.....	11
2.4 Tinjauan Tentang Kacang Tanah.....	12
2.4.1 Pengertian kacang tanah .....	12
2.4.2 Klasifikasi kacang tanah.....	12
2.4.3 Pertumbuhan kacang tanah .....	13
2.4.4 Morfologi kacang tanah.....	13
2.4.5 Habitat kacang tanah .....	14
2.4.6 Kandungan gizi kacang tanah .....	15
2.5 Tinjauan Tentang Bumbu Kacang .....	16
2.5.1 Pengertian bumbu kacang.....	16
2.5.2 Cara pembuatan bumbu kacang .....	16
2.5.3 Jamur pada makanan .....	17
BAB 3 METODE PENELITIAN .....	18
3.1 Jenis Penelitian .....	18
3.2 Populasi dan sampel .....	18
3.2.1 Populasi .....	18

3.2.2 Sampel .....	18
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
3.3.1 Tempat penelitian.....	19
3.3.2 Waktu penelitian .....	19
3.4 Variabel penelitian.....	20
3.5 Definisi Operasional .....	20
3.6 Instrumen Penelitian dan Prosedur Kerja.....	21
3.6.1 Bahan penelitian.....	21
3.6.2 Alat penelitian.....	21
3.7 Prosedur penelitian .....	21
3.8 Teknik Analisis Data .....	24
3.9 Alur Penelitian.....	25
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
4.1 Penyajian data .....	27
4.2 Analisis data.....	27
4.3 Pembahasan.....	30
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>33</b>
5.1 Kesimpulan .....	33
5.2 Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>38</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Reproduksi aseksual dan seksual.....	7
Gambar 2. 2 Makroskopis <i>Aspergillus flavus</i> .....	9
Gambar 2. 3 Mikroskopis <i>Aspergillus flavus</i> .....	9
Gambar 3. 1 Alur Penelitian.....	25
Gambar 4. 1 Diagram Distribusi Frekuensi Hasil Pemeriksaan <i>Aspergillus flavus</i> pada Bumbu Kacang Janjanan Kaki Lima.....	27
Gambar 4. 2 Diagram Peresentase Cemaran Jamur lain pada Bumbu Jajanan Kaki Lima.....	28
Gambar 4. 3 Diagram Persetase Keberadaan Jamur Kontaminan pada Bumbu Kacang Jajanan Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan Tertutup....	29
Gambar 4. 4 Diagram Persentase Keberadaan Jamur Kontaminan pada Bumbu Kacang Jajanan Kaki Lima Berdasarkan Penyimpanan Terbuka ....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Hasil Pemeriksaan.....	38
Lampiran 2 Surat Keterangan Layak Etik .....	39
Lampiran 3 Surat Izin Melakukan Pemakaian Sarana Laboratorium .....	40
Lampiran 4 Log Book.....	41
Lampiran 5 Kartu Bimbingan Karya Tulis Ilmiah .....	44
Lampiran 6 Berita Acara Karya Tulis Ilmiah.....	45