DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN i
HALAMAN PENGESAHAN ii
PERNYATAAN KEASLIAN ORISINILITAS iii
ABSTRAK iv
ABSTRACT v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR LAMPIRAN x
BAB I 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 3
1.4.1 Manfaat Teoritis 3
1.4.2 Manfaat Praktis 4
1.5 Kerangka Konsep 5
BAB II 5
TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 Kedelai 6
2.2 Susu Kedelai 7
2.3 Bakteri *Coliform* 7
2.4 Metode MPN 8
2.5 Pengujian *Coliform* Dengan Metode MPN 10
BAB III 12
METODOLOGI PENELITIAN 12
3.1 Jenis Penelitian 12
3.2 Populasi dan Sampel 12
3.2.1 Populasi 12
3.2.2 Sampel 12
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian 12
3.3.1 Waktu 12
3.3.2 Tempat 12
3.4 Alat dan Bahan 12
3.4.1 Alat 12
3.4.2 Bahan 13
3.5 Variabel Penelitian 13
3.5.1 Variabel Bebas 13
3.5.2 Variabel Terikat 13
3.6 Definisi Operasional Variabel 13
3.7 Kerangka Kerja Penelitian 14
3.7.1 Sterilisasi Alat 14
3.7.2 Preparasi Sampel 14
3.7.3 Pembuatan Media 14

3.7.3.1 Media LB (*Lactose Broth*) 14
3.7.3.2 Media BGLBB (*Brilliant Green Lactose Bile Broth*) 15
3.7.4 Uji MPN (*Most Probable Number*) 15
3.7.4.1 Uji Penduga 15
3.7.4.2 Uji Penegasan 15
3.8 Pengolahan dan Penyajian Data 16
3.8.1 Pengolahan Data 16
3.8.2 Penyajian Data 16
BAB IV 18
HASIL DAN PEMBAHASAN 18
BAB V KESIMPULAN 21
5.1 Kesimpulan 21
5.2 Saran 21
DAFTAR PUSTAKA 22
LAMPIRAN 25

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Pengujian Coliform Dengan Metode MPN..... 11
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel..... 13
Tabel 3. 2 Uji Penduga..... 16
Tabel 3. 3 Uji Penegas 17
Tabel 3. 4 Nilai indeks MPN 17
Tabel 4. 1 Hasil Uji Penduga 18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Penelitian 25
Lampiran 2. Dokumentasi Sampel 25
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian 26
Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Penelitian 29
Lampiran 5. Kerangka Kerja 33