

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Telaah Pustaka	
A. Anemia Defisiensi Besi	8
B. Fortifikasi Zat Besi	11
C. Tempe	13
D. Susu Sari Tempe Fermentasi.....	16
E. Mikroflora Usus	18
F. Probiotik	20

G. Prebiotik.....	22
H. Aktivitas Antibakteri.....	24
I. Metode Difusi Agar	26
J. Antibiotik	27
K. Bakteriosin (Plantarisin)	28
L. <i>Escherichia coli</i>	30
M. <i>Staphylococcus aureus</i>	32
2. Kerangka Teori.....	34
3. Kerangka Konsep.....	35
4. Hipotesis Penelitian	35
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	36
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
C. Variabel Penelitian	37
D. Definisi Operasional Variabel	38
E. Instrumen Penelitian.....	40
F. Jenis dan Cara Pengambilan Data	41
G. Metode Analisis Data.....	41
H. Jalannya Penelitian	41
I. Diagram Alir Penelitian	49
J. Etika Penelitian	59
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. HASIL	
1. Karakterisasi Sampel Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik ...	60
2. Aktivitas Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik	

terhadap <i>S.aureus</i>	61
3. Aktivitas Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik	
terhadap <i>E.coli</i>	64
B. PEMBAHASAN	
1. Karakterisasi Sampel Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik ...	68
2. Aktivitas Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik	
terhadap <i>S.aureus</i>	70
3. Aktivitas Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik	
terhadap <i>E.coli</i>	77
4. Mekanisme Aktivitas Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi	
Sinbiotik terhadap <i>S. aureus</i> dan <i>E.coli</i>	81
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN	96
B. SARAN.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	98
LAMPIRAN.....	107

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakterisasi Sampel Setelah Fermentasi Pada Hari Ke-0.....	60
Tabel 2. Aktivitas Antibakteri terhadap <i>S.aureus</i>	61
Tabel 3. Aktivitas Antibakteri Susu Kontrol terhadap <i>S.aureus</i>	63
Tabel 4. Aktivitas Antibakteri terhadap <i>E.coli</i>	65
Tabel 5. Aktivitas Antibakteri Susu Kontrol terhadap <i>E.coli</i>	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. NaFeEDTA.....	12
Gambar 2. FeSO ₄	13
Gambar 3. Kerangka Teori	34
Gambar 4. Kerangka Konsep	35
Gambar 5. Pengukuran Zona Bening terhadap <i>S.aureus</i>	64
Gambar 6. Pengukuran Zona Bening terhadap <i>E.coli</i>	67
Gambar 7. Dugaan Mekanisme Antibakteri Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik terhadap <i>S.aureus</i> dan <i>E.coli</i>	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Bukti Kegiatan	107
Lampiran 2. <i>Ethical Clearance</i>	108