

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	v
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar	x
Abstrak	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	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
1.5 kerangka Konsep	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jamu.....	6
2.2 Obat Tradisional	6
2.3 Jamu Pegal Linu	7
2.4 Industri Pembuatan Jamu	8
2.5 Persyaratan Mutu Produk jadi Serbuk Jamu	9
2.6 Mikroba Secara Umum.....	10
2.7 Mikroba dalam Sediaan Jamu	11
2.8 Angka Lempeng Total	12
2.9 Angka Kapang Khamir	13
BAB III.....	16
METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis Penelitian	16
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	16
3.3 Alat dan Bahan	16
3.3.1 Alat	16
3.3.2 Bahan	16

3.4 Variabel Penelitian	16
3.4.1 Variabel Bebas	16
3.4.2 Variabel Tetap	17
3.5 Definisi Operasional Variabel	17
3.6 Prosedur Penelitian	17
3.6.2 Sterilisasi Alat	17
3.6.3 Pembuatan Media Plate Count Agar dan Potato Dextrose Agar	18
3.6.4 Preparasi Sampel	19
3.6.5 Pengujian Angka Lempeng Total	19
3.6.6 Pengujian Angka Kapang Khamir	19
BAB IV	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Pengambilan Sampel	21
4.1.1 Pengambilan Sampel.....	21
BAB V.....	28
KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
Lampiran Perhitungan	34
Lampiran Gambar Pengujian	36
Lampiran Gambar Hasil ALT.....	40
Lampiran Gambar Hasil AKK.....	42

Daftar Tabel

Tabel 3.5 1 Definisi Operasional Variabel.....	17
Tabel 4. 1 Hasil ALT	21
Tabel 4. 2 Hasil AKK	23

Daftar Gambar

Gambar 1. Logo Jamu	7
Gambar 2 Hasil ALT Jamu 2	22
Gambar 3 Hasil AKK Jamu 1.....	24