

## DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
Lembar Motto.....	<i>i</i>
Lembar Pengesahan.....	<i>ii</i>
Lembar Pernyataan Orisinalitas.....	<i>iii</i>
Lembar Persetujuan Publikasi.....	<i>iv</i>
Riwayat Hidup.....	<i>v</i>
Abstrak.....	<i>vi</i>
Abstract.....	<i>vii</i>
Kata Pengantar.....	<i>viii</i>
Daftar Gambar.....	<i>xii</i>
Daftar Tabel.....	<i>xiii</i>
Daftar Lampiran.....	<i>xiv</i>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Ruang Lingkup.....	3
1.4. Batasan Masalah.....	3
1.5. Rumusan Masalah.....	4
1.6. Tujuan Penelitian.....	4
1.7. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Lemang.....	6
2.2. Mikroorganisme pada Pangan.....	6
2.3. Angka Khamir-Kapang (AKK) pada Lemang.....	13
2.4. Pengaruh Angka Khamir Kapang (AKK) terhadap Kualitas dan Keamanan Pangan.....	13
2.5. Kontaminasi pada Ruang Tempat Produksi.....	14
2.6. Batas Cemar Udara pada Ruangan dengan Metode Cawan Papar ( <i>Settle Plate</i> ).....	14
2.7. Hasil Penelitian yang Relevan.....	15
2.8. Kerangka Berpikir.....	17

<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
<b>3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>18</b>
<b>3.2. Populasi dan Sampel .....</b>	<b>18</b>
<b>3.3. Disain dan Variabel Penelitian .....</b>	<b>19</b>
<b>3.4. Defenisi Operasional .....</b>	<b>19</b>
<b>3.5. Alat dan Bahan.....</b>	<b>20</b>
<b>3.6. Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>20</b>
<b>3.7. Prosedur Penelitian .....</b>	<b>21</b>
<b>3.8. Analisis Data.....</b>	<b>25</b>
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
<b>4.1. Hasil Penelitian.....</b>	<b>28</b>
<b>4.2. Pembahasan.....</b>	<b>41</b>
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
<b>5.1. Kesimpulan .....</b>	<b>48</b>
<b>5.2. Saran.....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>

