

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| PERNYATAAN KESEDIAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| MOTTO..... | vi |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| ABSTRAK | xviii |
| ABSTRACT | xix |
| المخلص | xxi |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|--|---|
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 8 |
| 1. Identifikasi dan Pembatasan Masalah | 8 |
| 2. Pertanyaan Penelitian..... | 9 |
| C. Tujuan Penelitian | 9 |

| | |
|---------------------------------|----|
| D. Spesifikasi Produk..... | 10 |
| E. Kegunaan Penelitian | 10 |
| F. Penegasan Istilah | 12 |
| G. Sistematika Pembahasan | 14 |

BAB II LANDASAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR

| | |
|---|----|
| A. Deskripsi Teori | 15 |
| 1. Kajian Tentang Uji Bakteri | 15 |
| a. Uji Morfologi | 15 |
| b. Uji Pewarnaan Gram | 16 |
| c. Uji Biokimia..... | 17 |
| 2. Kajian Tentang Bakteri Patogen..... | 20 |
| a. Bakteri <i>Escherichia coli</i> | 20 |
| b. Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 24 |
| c. Bakteri <i>Salmonella</i> | 28 |
| 3. Kajian Tentang Susu Sapi Segar | 31 |
| a. Susunan Air Susu | 33 |
| b. <i>Higiene</i> Air Susu | 33 |
| c. Sifat-sifat Fisik dan Kimiawi Susu..... | 36 |
| d. Bakteri pada Air Susu..... | 40 |
| 4. Kajian Tentang Susu Pasteurisasi..... | 43 |
| a. Cara Pasteurisasi..... | 44 |
| b. Pengujian Kecukupan Pasteurisasi..... | 45 |
| 5. Kajian Tentang Sumber Belajar | 47 |
| a. Kegunaan Sumber Belajar | 48 |
| b. Peran Sumber Belajar dalam Pembelajaran..... | 50 |
| 6. Kajian Tentang <i>Booklet</i> | 51 |
| a. Unsur-unsur <i>Booklet</i> | 52 |
| b. Prinsip Desain <i>Booklet</i> | 53 |
| c. Keunggulan <i>Booklet</i> | 57 |
| d. Keterbatasan <i>Booklet</i> | 57 |
| B. Penelitian Terdahulu..... | 58 |

| | |
|----------------------------|----|
| C. Kerangka Berpikir | 61 |
|----------------------------|----|

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|--------------------------------------|----|
| A. Metode Penelitian Tahap I..... | 64 |
| 1. Jenis Penelitian | 64 |
| 2. Waktu dan Tempat Penelitian | 65 |
| 3. Objek Penelitian | 65 |
| 4. Alat dan Bahan Penelitian | 64 |
| 5. Teknik Pengumpulan Data | 66 |
| 6. Prosedur Penelitian | 69 |
| 7. Teknik Analisis Data..... | 76 |
| B. Metode Penelitian Tahap II | 77 |
| 1. Model Rancangan Desain..... | 77 |
| a. Jenis Penelitian..... | 77 |
| b. Prosedur Penelitian..... | 77 |
| 2. Subjek Uji Coba..... | 82 |
| 3. Teknik Pengumpulan Data | 82 |
| 4. Instrumen Penelitian | 83 |
| 5. Teknik Analisis Data..... | 85 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|--|-----|
| A. Hasil Penelitian Tahap I | 87 |
| 1. Isolasi Bakteri pada Susu Sapi Segar dan Pasteurisasi | 87 |
| 2. Pewarnaan Gram..... | 102 |
| 3. Uji Katalase | 104 |
| 4. Uji Indol | 105 |
| B. Hasil penelitian tahap II..... | 108 |
| 1. Desain Produk | 108 |
| 2. Hasil Validasi Produk | 110 |
| 3. Revisi Desain Produk..... | 115 |

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan..... 117

B. Saran..... 117

DAFTAR RUJUKAN 120

LAMPIRAN-LAMPIRAN..... 125