

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Karakteristik Restoran.....	4
2.2 Limbah Rumah Makan.....	5
2.3 Macam – Macam Limbah Rumah Makan.....	6
2.4 Karakteristik Air Limbah Rumah Makan.....	7
2.5 Sistem MBBR .....	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	12
3.1 Lokasi Penelitian .....	12
3.2 Pengambilan sampel.....	12
3.3 Alat dan Bahan .....	13
3.4 Prosedur Penelitian.....	15
3.4.1 Rancangan Alat .....	15
3.4.2 Seeding.....	15
3.4.3 Aklimatisasi.....	16
3.4.4 Pretreatment .....	16
3.4.5 Running .....	16
3.5 Variabel Penelitian .....	16
3.6 Pengumpulan Data .....	17
3.6.1 Data Primer .....	17

3.6.2	Data Sekunder .....	17
3.7	Analisis Data .....	17
3.8	Diagram Alir .....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....		20
4.1	Proses Pengembangbiakan Mikroorganisme .....	20
4.2	Karakteristik Air Limbah .....	22
4.3	Hasil Analisis Parameter .....	24
4.3.1	Analisis pH.....	24
4.3.2	Analisis Penurunan BOD.....	26
4.3.3	Analisis Penurunan TSS .....	29
4.3.4	Analisis Penurunan Minyak dan Lemak .....	32
4.3.5	Analisis Penurunan Amoniak .....	34
4.4	Uji Anova.....	37
4.4.1	Uji One Way Anova Untuk Nilai pH.....	38
4.4.2	Uji One Way Anova Untuk BOD.....	39
4.4.3	Uji One Way Anova Untuk TSS.....	40
4.4.4	Uji One Way Anova Untuk Minyak dan Lemak .....	41
4.4.5	Uji One Way Anova Untuk Amoniak.....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....		45
5.1	Kesimpulan.....	45
5.2	Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		46
<b>LAMPIRAN</b> .....		xii