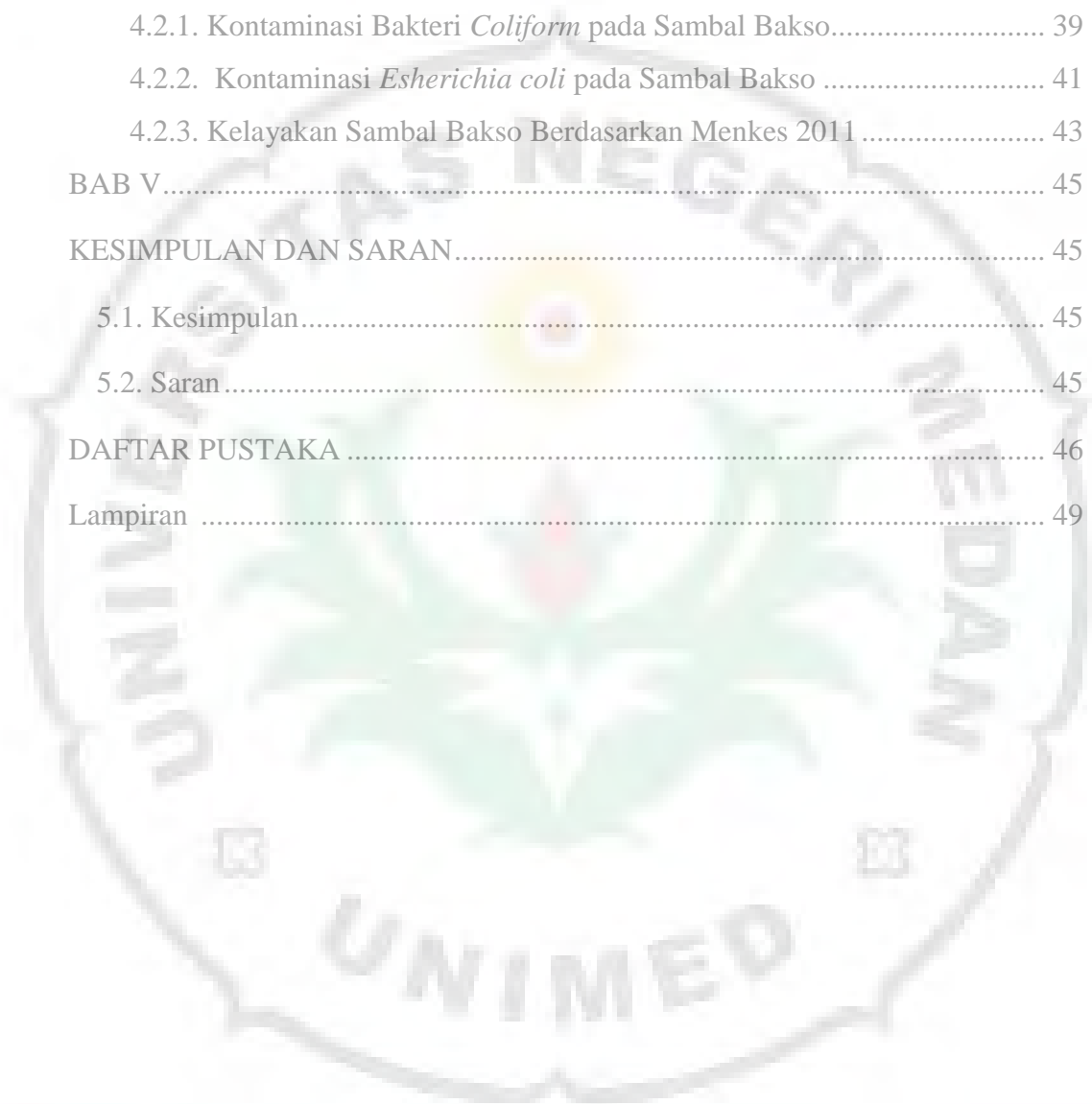


DAFTAR ISI

	Hal
Motto	i
Persembahan	i
Skripsi	ii
Halaman Pernyataan Orisinalitas	iii
Halaman Persetujuan Publikasi	iv
Abstrak	vi
Abstract	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel	xiii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Makanan	6
2.1.1. Jenis Makanan.....	6
2.1.2. Makanan Jajanan.....	7

2.2. Kualitas Makanan.....	8
2.2.1. Kontaminasi Makanan	8
2.2.2. Sumber Kontaminasi pada Makanan	9
2.2.3. Pertumbuhan Mikroorganisme.....	9
2.2.4. Penyakit Bawaan Makanan.....	10
2.3. Sambal Bakso	11
2.4. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	12
2.5. Bakteri <i>Coliform</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
3.2. Populasi dan Sampel	16
3.3. Teknik Sampling	16
3.4. Alat dan Bahan	17
3.5. Prosedur Penelitian.....	18
3.5.1. Pengambilan Sampel.....	18
3.5.2. Pembuatan Media.....	18
3.5.3. Pemeriksaan Bakteriologis (Uji MPN)	20
3.5.4. Uji IMViC.....	22
3.6. Alur Penelitian.....	24
3.7. Analisis Data	24
BAB IV	25
HASIL DAN PEMBAHASAAN.....	25
4.1. Hasil Penelitian.....	25
4.1.1. Kontaminasi Bakteri <i>Coliform</i> pada Sambal Bakso.....	25
4.1.2. Kontaminasi Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Sambal Bakso.....	29
4.1.3. Kelayakan Sambal Bakso Berdasarkan Menkes RI 2011	37
4.2. Pembahasan	39

4.2.1. Kontaminasi Bakteri <i>Coliform</i> pada Sambal Bakso.....	39
4.2.2. Kontaminasi <i>Esherichia coli</i> pada Sambal Bakso	41
4.2.3. Kelayakan Sambal Bakso Berdasarkan Menkes 2011	43
BAB V.....	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1. Kesimpulan.....	45
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
Lampiran	49



THE
Character Building
 UNIVERSITY

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bakteri yang terlibat pada keracunan makanan	11
Tabel 2.2 Batas Maksimum Cemaran Bakteri pada Makanan	12
Tabel 3.1 Sampel Sambal Cabai Bakso yang diperoleh dari Kelurahan Sei Kera Hilir I	19
Tabel 4.1 Hasil Uji Pendahuluan pada sampel Sambal Bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I	26
Tabel 4.2 Hasil Uji Penguat MPN <i>Coliform</i> Sambal Bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I pada suhu 37 ⁰ C	27
Tabel 4.3. Hasil Uji Kelengkapan <i>Coliform</i> Sambal Bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I pada Media BGLB Suhu 37 ⁰ C	28
Tabel 4.4. Hasil Uji Penguat MPN <i>Escherichia coli</i> Sampel Sambal Bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I pada media BGLB Suhu 44 ⁰ C	30
Tabel 4.5. Hasil Uji Kelengkapan <i>Escherichia coli</i> pada Sambal Bakso Kelurahan Sei Kera Hilir I pada Suhu 44 ⁰ C	31
Tabel 4.6. Hasil Uji IMVIC menunjukkan Sampel Sambal tercemar <i>Escherichia coli</i>	33
Tabel 4.7. Hasil Uji <i>Indol</i> pada Kelima Sampel Sambal Bakso	33
Tabel 4.8. Hasil Uji <i>Metyl Red</i> pada kelima sampel sambal bakso Kelurahan Sei Kera Hilir I.....	34
Tabel 4.9. Hasil Uji <i>Voges Proskauer</i> pada Kelima Sambal Bakso	35
Tabel 4.10. Hasil Uji <i>Simmons citrate</i> pada kelima sampel sambal bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I.....	36
Tabel 4.11. Hasil Uji TSIA pada kelima sampel sambal bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I.....	37
Tabel 4.12. Hasil Nilai Indeks MPN <i>Coliform</i> Sambal Bakso	38
Tabel 4.13. Hasil Nilai Indeks MPN <i>Escherichia coli</i> Sambal Bakso.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bakteri <i>Escherichia coli</i>	13
Gambar 3.1 Lokasi Pengambilan Sampel Kelurahan Sei Kera Hilir I.....	17
Gambar 4.1 Sampel Sambal Cabai Bakso Kelurahan Sei Kela Hilir.....	18
Gambar 3.6 Skema Alur Penelitian.....	24
Gambar 4.1 Hasil Positif Uji Pendahuluan pada tabung Durham.....	26
Gambar 4.2 Tumbuhnya koloni bakteri <i>Coliform</i> pada media EMBA	28
Gambar 4.3. Hasil Pewarnaan Gram koloni <i>Coliform</i>	28
Gambar 4.4. Hasil Positif Uji Penguat pada tabung Durham	30
Gambar 4.5. Tumbuhnya koloni <i>Escherichia coli</i> pada Media EMBA.....	31
Gambar 4.6. Hasil Pewarnaan Gram koloni <i>Escherichia coli</i>	31
Gambar 4.7. Hasil Positif Uji Indol Media SIM setelah diberi goresan vertikal dan di inkubasi selama 24 jam pada suhu 37 ⁰ C.....	33
Gambar 4.8. Hasil Positif Uji <i>Metyl Red</i> ditandai dengan adanya perubahan warna media dari kuning menjadi warna merah setelah di berikan reagen merah metil.....	34
Gambar 4.9. Hasil Positif Uji <i>Voges Proskauer</i> menunjukkan perubahan media dari kuning menjadi warna coklat.....	35
Gambar 4.10. Hasil Negatif Uji <i>Simmons Citrate</i> ditandai dengan media uji tetap berwarna hijau.....	36
Gambar 4.11. Hasil Positif Uji TSIA ditandai dengan adanya perubahan warna pada media menjadi kuning dan terangkatnya media	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tabel Indeks MPN (Most Probable Number) atau Tabel Hopkins	49
Lampiran 2	Tabel Batas Maksimum <i>Coliform</i> pada Sambal	50
Lampiran 3	Dokumentasi Penelitian	51
Lampiran 4	Surat Izin Penelitian	55
Lampiran 5	Surat Keterangan Selesai Penelitian	56
Lampiran 6	Surat SKPS	57



THE
Character Building
UNIVERSITY