

DAFTAR ISI

LEMBAR MOTTO DAN PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI	
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Rumusan Masalah.....	4
1.6 Tujuan Penelitian	4
1.7 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jamu.....	6
2.2 Jamu Temulawak	8
2.3 Manfaat Temulawak	10
2.4 Total Plate Count (TPC).....	10
2.5 Bakteri coliform	12

2.6	Bakteri <i>Escherichia coli</i>	14
2.7	Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	16
2.8	Hubungan Kebersihan Pedagang Terhadap Kontaminasi Jamu Temulawak	18
2.9	Standar Mikroorganisme dalam Jamu.....	19
2.10	Kerangka Berpikir.....	22
BAB III METODE PENELITIAN		23
3.1	Lokasi dan Tempat Penelitian	23
3.1.1	Lokasi Penelitian	23
3.1.2	Waktu Penelitian.....	24
3.2	Populasi Sampel.....	24
3.2.1	Populasi Penelitian.....	24
3.2.2	Sampel Penelitian	24
3.3	Desain dan Variabel Penelitian	25
3.3.1	Desain Penelitian	25
3.3.2	Variabel Penelitian.....	30
3.4	Definisi Operasional	30
3.5	Alat dan Bahan Penelitian.....	31
3.5.1	Alat	31
3.5.2	Bahan.....	31
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.6.1	Pengambilan sampel di lapangan.....	32
3.6.2	Persiapan sampel di laboratorium.....	32
3.6.3	Hitung Jumlah Koloni Bakteri Metode TPC (<i>Total Plate Count</i>)... 32	
3.6.4	Cemaran Bakteri coliform <i>Escherichia coli</i> Metode MPN (<i>Most Probable Number</i>)	32
3.6.5	Cemaran bakteri <i>Salmonella</i> sp.	33
3.6.6	Hubungan Kebersihan Pedagang Terhadap Kontaminasi Jamu.....	33
3.7	Prosedur Penelitian	34
3.7.1	Sterilisasi Alat Bahan.....	34
3.7.2	Pembuatan Media.....	35
3.7.3	Pengujian Sampel Bakteri	36

3.8	Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		42
4.1	Hasil Penelitian.....	42
4.1.1	Hasil Hitung Jumlah Koloni Bakteri Pada Jamu Temulawak	42
4.1.2	Hasil Cemarkan Bakteri coliform <i>Escherichia coli</i> Pada Jamu Temulawak	43
4.1.3	Hasil Cemarkan Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	48
4.1.4	Hubungan Kebersihan Pedagang Terhadap Kontaminasi Jamu Temulawak.....	49
4.2	Pembahasan	53
4.2.1	Total Jumlah Bakteri.....	53
4.2.2	Cemarkan Bakteri coliform <i>Escherichia coli</i>	55
4.2.3	Cemarkan Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	58
4.2.4	Hubungan Kebersihan Pedagang Terhadap Kontaminasi Jamu.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		63
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		64

