

## **LEMBAR PERNYATAAN**

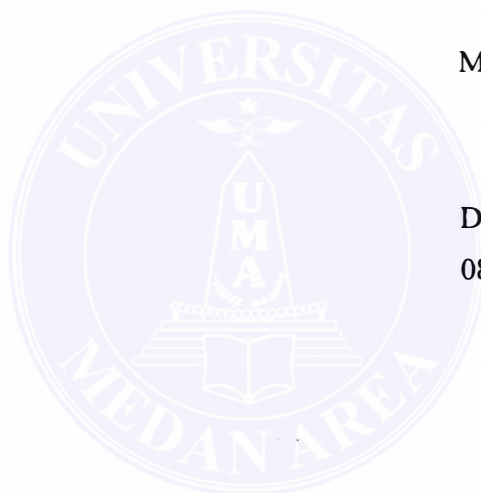
Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peaturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, 09 April 2014

Dini Meilisnawaty

08 870 0026



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan kasih dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pemeriksaan Pemeriksaan *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* Pada Es Jus Jeruk Yang Dijual Di Jalan Setia Budi Kota Medan” Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Balai Laboratorim Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.

Ucapan terimakasih penulis kepada semua pihak yang banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, terutama kepada Bapak Prof. Dr. Dwi Suryanto, M.Sc selaku dosen pembimbing I dan Ibu Ida Fauziah, S.Si M.Si selaku dosen pembimbing II yang memberikan masukan dan saran yang sangat berguna bagi penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kesalahan. oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan penulisan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap, kiranya skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca, Amin.

Medan, Agustus 2013

Penulis



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	
RIWAYAT HIDUP .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
PENDAHULUAN	
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	3
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Peneltian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Pengertian Higienis dan Sanitasi .....	4
Pemilihan Bahan Baku Makanan .....	5
Penyajian Makanan .....	6
Sumber Bahan Makanan Yang Baik .....	6
Penyimpanan Bahan Makanan .....	6
Pengertian Jus Jeruk .....	7
Bakteri Indikator Polusi .....	8
Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	8
Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	9
Bakteri <i>Salmonella sp</i> .....	10
BAHAN DAN METODE	
Waktu dan tempat Penelitian .....	11
Alat dan Bahan .....	11
Metode Penelitian .....	11
Populasi dan Sampel .....	11
Prosedur Kerja .....	12
Analisis Data .....	16
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
SIMPULAN DAN SARAN .....	21
DAFTAR PUSTAKA .....	22
LAMPIRAN .....	23

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologis Jus Jeruk Yang Dijual  
di Jalan Setia Budi Medan ..... 17



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel 1 MPN.....	23
Lampiran 2 Standart DEPKES RI 1991 .....	24
Lampiran 3 Koloni Pada Media Nutrient Agar Umur 24 Jam.....	25

