

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Manfaat Teoritis	6
1.5.2 Manfaat Praktis	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Daging Sapi.....	8
2.1.1 Komposisi Kimia dan Kandungan Daging Sapi.....	9
2.1.2 Syarat Mutu Daging Sapi	11
2.2 Pasar Tradisional	11
2.3 <i>Escherichia coli</i>	13
2.3.1 Taksonomi dan Morfologi.....	13
2.3.2 <i>Escherichia coli</i> Patogen.....	15
2.3.3 Genetika <i>Escherichia coli</i>	16
2.3.4 Dampak <i>Escherichia coli</i>	18
2.4 <i>Salmonella sp.</i>	18
2.4.1 Taksonomi dan Morfologi.....	19
2.4.2 Genetika <i>Salmonella sp.</i>	20
2.4.3 Dampak <i>Salmonella sp.</i>	21
2.5 Faktor Cemaran.....	22
2.5.1 Faktor Lingkungan	22
2.5.2 Faktor Peralatan.....	23
2.5.3 Faktor Pekerja.....	24
2.6 Metode Penelitian.....	25
2.6.1 Angka Lempeng Total (ALT)	25
2.6.2 <i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA).....	26
2.6.3 <i>Salmonella Shigella Agar</i> (SSA).....	27
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	28
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	28

3.1.1 Penjelasan Kerangka Konseptual Penelitian	29
3.2 Hipotesis.....	29
BAB 4 METODE PENELITIAN	30
4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	30
4.2 Populasi dan Sampel Penelitian	30
4.2.1 Populasi	30
4.2.2 Sampel.....	30
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian	31
4.3.1 Waktu	31
4.3.2 Tempat	31
4.4 Variabel Penelitian	32
4.5 Definisi Operasional Variabel.....	32
4.5.1 Faktor Cemar.....	32
4.5.2 Tingkat Cemar.....	34
4.5.3 Pasar Tradisional	35
4.6 Alat dan Bahan.....	36
4.6.1 Alat	36
4.6.2 Bahan	36
4.7 Prosedur Penelitian	36
4.8 Teknik Pengumpulan Data.....	42
4.9 Teknik Analisis Data.....	43
4.10 Alur Penelitian	44
BAB 5 HASIL PENELITIAN	45
5.1 Hasil Penelitian	45
5.1.1 Angka Lempeng Total (ALT)	45
5.1.2 Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	45
5.1.3 Identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	46
5.1.4 Faktor Cemar	47
5.2 Analisa Data	51
5.2.1 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Lingkungan	51
5.2.2 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Peralatan.....	53
5.2.3 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Pekerja.....	56
BAB 6 PEMBAHASAN	59
6.1 Angka Lempeng Total (ALT)	59
6.2 Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	61
6.3 Identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	66
6.4 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Lingkungan	68
6.5 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Peralatan.....	72
6.6 Hubungan Tingkat Cemar Bakteri dengan Faktor Pekerja	75
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	80
7.1 Kesimpulan	80
7.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Morfologi <i>Escherichia coli</i>	14
Gambar 2.2 Morfologi <i>Salmonella sp.</i>	19
Gambar 2.3 Pertumbuhan <i>Escherichia coli</i> di Media EMBA.....	26
Gambar 2.4 Pertumbuhan <i>Salmonella sp.</i> di Media SSA	27
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	28
Gambar 4.1 Alur Penelitian	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Daging Sapi per 100 gram	9
Tabel 2.2 Syarat Mutu Fisik Daging Sapi	11
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mikrobiologi Daging Sapi	11
Tabel 2.4 Serotipe <i>Escherichia coli</i> Patogen	15
Tabel 4.1 Interpretasi Hasil Uji TSIA	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi Sanitasi Lingkungan.....	93
Lampiran 2 Lembar Observasi Sanitasi Peralatan	94
Lampiran 3 Lembar Kuesioner Higiene Pekerja (Pedagang)	95
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian.....	97
Lampiran 5 <i>Logbook</i> Kegiatan Pemeriksaan.	102
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Observasi di Pasar Tradisional Kota Denpasar	108
Lampiran 7 Tabel Hasil Pemeriksaan ALT Pada Daging Sapi.....	109
Lampiran 8 Tabel Hasil Identifikasi <i>Escherichia coli</i> di Media EMBA	110
Lampiran 9 Tabel Hasil Uji IMViC dan TSIA <i>Escherichia coli</i>	111
Lampiran 10 Hasil Uji Aglutinasi <i>Escherichia coli</i>	112
Lampiran 11 Tabel Hasil Identifikasi <i>Salmonella sp.</i> di Media SSA	113
Lampiran 12 Tabel Hasil Uji IMViC dan TSIA <i>Salmonella sp.</i>	115
Lampiran 13 Hasil Laboratorium Pemeriksaan ALT, <i>Escherichia coli</i> , dan <i>Salmonella sp.</i>	117
Lampiran 14 Dokumentasi Pertumbuhan Bakteri di Media EMBA.....	119
Lampiran 15 Gambar Hasil Identifikasi <i>Escherichia coli</i> di Media EMBA.....	121
Lampiran 16 Gambar Hasil Uji IMViC dan TSIA <i>Escherichia coli</i>	122
Lampiran 17 Gambar Hasil Uji Aglutinasi <i>Escherichia coli</i>	123
Lampiran 18 Dokumentasi Pertumbuhan Bakteri di Media SSA	124
Lampiran 19 Gambar Hasil Identifikasi <i>Salmonella sp.</i> di Media SSA	126
Lampiran 20 Gambar Hasil Uji IMViC dan TSIA <i>Salmonella sp.</i>	127
Lampiran 21 <i>Output</i> SPSS	128
Lampiran 22 Kartu Bimbingan	131
Lampiran 23 Berita Acara.....	132