

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Rumusan Masalah.....	18
1.3 Batasan Masalah.....	18
1.4 Tujuan Penelitian.....	18
1.5 Manfaat Penelitian.....	18
1.5.1 Manfaat Praktis	18
1.5.2 Manfaat Teoritis	19
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	20
2.1 Pentol Bakso	20
2.1.1 Keamanan Pangan	21

2.1.2	Kontaminasi Pangan	21
2.1.3	Mikroba Pencemar	21
2.2	Bakteri	22
2.2.1	Morfologi dan Struktur Bakteri	22
2.3	Escherichia coli	23
2.3.1	Morfologi Escherichia coli.....	24
2.3.2	Patogenitas Escherichia coli	24
2.4	Media Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli.....	25
2.5	Hipotesa	28
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		29
3.1	Jenis Penelitian	29
3.2	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	29
3.2.1	Waktu Penelitian	29
3.2.2	Lokasi Penelitian	29
3.3	Populasi dan Sampel Penelitian.....	29
3.3.1	Populasi Penelitian	29
3.3.2	Sampel Penelitian	30
3.4	Definisi Operasional Variabel	30
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	30
3.6	Alat dan Bahan Penelitian.....	30
3.6.1	Alat Penelitian.....	30
3.6.2	Bahan Penelitian.....	31
3.7	Prosedur Penelitian.....	31
3.7.1	Sterilisasi Alat dan Bahan.....	31
3.7.2	Cara pengambilan sampel pentol bakso	31

3.7.3	Pembuatan media	31
3.7.4	Persiapan Sampel	33
3.7.5	Penanaman dan isolasi Bakteri.....	33
3.7.6	Pewarnaan Gram	34
3.7.7	Identifikasi Uji Biokimia	35
3.8	Analisis data.....	35
3.9	Alur Penelitian	36
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
4.1	Hasil Penelitian	37
4.2	Analisis data.....	39
4.3	Pembahasan	39
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		42
5.1	Kesimpulan	42
5.2	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....		43
LAMPIRAN.....		46