

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 MANFAAT PENELITIAN	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 KERANGKA KONSEP.....	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 MAKANAN PENDAMPING ASI.....	7
2.2 JENIS-JENIS MPASI	8
2.2 HIGIENITAS	10
2.3 BAKTERI PADA MAKANAN	11
2.4 <i>COLIFORM</i>	12
2.5 BAKTERI <i>Escherichia Coli</i>	12
2.6 METODE MPN (MOST PROBABLE NUMBER).....	14
2.6.1 Uji Penduga.....	16
2.6.2 Uji Konfirmasi	17
2.6.3 Uji Pelengkap.....	18

BAB III	20
METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 JENIS PENELITIAN	20
3.2 POPULASI dan SAMPEL.....	20
3.2.1 Populasi.....	20
3.2.2 Sampel	20
3.3 WAKTU dan TEMPAT	20
3.4 Alat dan Bahan.....	20
3.4.1 Alat.....	20
3.4.2 Bahan	20
3.5 VARIABEL PENELITIAN	21
3.5.1 Variabel bebas.....	21
3.5.2 Variabel Terikat	21
3.6 DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	21
3.7 METODE PENELITIAN	21
3.7.1 Sterilisasi Alat dan Media.....	21
3.7.2 Pembuatan Media dan Pelarut	22
3.7.3 Preparasi Sampel.....	23
3.7.4 Uji Penduga.....	23
3.7.5 Uji Konfirmasi	24
3.7.6 Uji Pelengkap.....	24
3.7.7 Uji Pewarnaan Gram.....	24
3.8 PENGOLAHAN dan PENYAJIAN DATA.....	25
3.8.1 Pengolahan Data	25
3.8.2 Penyajian Data	25
3.9 ANALIS DATA.....	28
BAB IV	29
HASIL dan PEMBAHASAN.....	29
4.1 UJI CEMARAN BAKTERI PADA BUBUR BAYI HOME INDUSTRI DENGAN METODE MPN	29
4.2 UJI ORAGNOLEPTIK PADA BUBUR BAYI HOME INDUSTRI	30
4.2 PENGAMBILAN dan PREPARASI SAMPEL	32
4.3 UJI PENDUGA.....	33
4.4 UJI KONFIRMASI	35
4.5 UJI PELENGKAP	35

4.6 UJI PEWARNAAN GRAM.....	37
BAB V.....	45
PENUTUP.....	45
5.1 KESIMPULAN.....	45
5.2 SARAN.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Pada MP-ASI Biskuit	8
Tabel 2.2 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Pada MP-ASI Siap Santap	9
Tabel 2.3 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Pada MP-ASI Bubuk Instan	10
Tabel 3. 1 Uji Organoleptik Pada Bubur Bayi Home Industri Di Kecamatan Sukodono	26
Tabel 3. 2 Uji Penduga Pada Bubur Home Industri.....	26
Tabel 3. 3 Uji Konfirmasi	27
Tabel 3. 4 Uji Penegas	28
Tabel 3. 5 Uji Pewarnaan Gram.....	28
Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Bubur Bayi Home Industri	30
Tabel 4. 2 Hasil Uji Penduga	34
Tabel 4. 3 Hasil Uji Konfirmasi.....	35
Tabel 4. 4 Hasil Uji Penegas	36
Tabel 4. 5 Hasil Uji Pewarnaan Gram Pada Bubur Bayi Home Industri.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bakteri Escherichia coli	13
Gambar 2.2 Skema Metode MPN Menggunakan Pengenceran Bertingkat 3 Tabung	15
Gambar 2.3 Indeks APM Dengan Tingkat Kepercayaan 95% Untuk Berbagai Kombinasi Hasil Positif dari 3 seri tabung pada pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3}	16
Gambar 2.4 Hasil Positif Uji Penduga Pada Media LB	17
Gambar 2.5 Hasil Positif Uji Konfirmasi Pada Media BGLB	18
Gambar 2.6 Hasil Positif Uji Pelengkap Pada Media EMB Agar.....	19
Gambar 4. 1 Hasil Positif Pada Uji Penduga	34
Gambar 4. 2 Media EMBA yang Ditumbuhi Koloni Hijau Metalik.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Perhitungan Media.....	50
Lampiran 1. 2 Prosedur Kerja Metode MPN	51
Lampiran 1. 3 Hasil Penelitian Pada Bubur Bayi Home Industri	57