DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... **i**

DAFTAR ISI ..... **iii**

DAFTAR TABEL ..... **vi**

DAFTAR GAMBAR ..... **vii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **viii**

BAB I **1**

PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang **1**

1.2 Rumusan Masalah **4**

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 5

1.4.2 Manfaat Praktis 5

1.5 Kerangka Konsep **6**

BAB II **7**

TINJAUAN PUSTAKA **7**

2.1 Hygiene dan Sanitasi Makanan **7**

2.1.1 Pengertian hygiene dan sanitasi 7

2.1.2 Kontaminasi pada makanan 8

2.2 Peralatan Makan **9**

2.2.1 Definisi 9

2.2.2 Jenis peralatan Makan 10
2.3 Bakteri 11
2.3.1 Definisi 11
2.3.2 Pembagian Bakteri 11
2.4 *Escherichia coli* 12
2.4.1 Definisi 12
2.4.2 Taksonomi *Escherichia coli* 13
2.4.3 Patogenitas 13
2.5 Uji Usap Bakteri (Swab) 14
2.6 Metode Angka Paling Mungkin (APM) 14
2.7 Uji Pewarnaan Gram 16
BAB III 17
METODE PENELITIAN 17
3.1 Jenis Penelitian 17
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 17
3.3 Bahan dan Alat 17
3.3.1 Bahan 17
3.3.2 Alat 17
3.4 Poupulasi dan Sampel 18
3.4.1 Populasi 18
3.4.2 Sampel 18
3.5 Variabel Penelitian 18
3.5.1 Variabel Bebas (Independent Variable) 18
3.5.2 Variabel Terikat (Dependent Variable) 18
3.6 Definisi Operasional Prosedur 19
3.7 Prosedur Penelitian 19
3.7.1 Teknik pengambilan sampel 19

3.7.2 Sterilisasi Alat dan Bahan 19
3.7.3 Preparasi Sampel 19
3.7.4 Pembuatan Media 20
3.7.4.1 Buffer Pepton Water (BPW) 1% 20
3.7.4.2 Brilliant Green Bile Broth (BGBB) 20
3.7.4.3 Eosin Methylen Blue Agar (EMBA) 20
3.7.5 Uji pra-pengkayaan 21
3.7.6 Destruksi Media 22
3.8 Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data 22
3.8.1 Hasil Uji Angka Paling Mungkin (APM) 22
BAB IV 24
HASIL DAN PEMBAHASAN 24
4.1 Hasil 24
4.1.1 Hasil pengamatan fisik peralatan makan 24
4.1.2 Tahap uji swab 24
4.1.3 Tahap pra-pengkayaan 25
4.2 Pembahasan 27
BAB V 31
PENUTUP 31
5.1 Kesimpulan 31
5.2 Saran 31
DAFTAR PUSTAKA 32
LAMPIRAN 35