

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tebu.....	5
2.1.1 Tanaman Tebu.....	5

2.1.2 Proses Pengolahan Minuman Air Tebu .....	6
2.1.3 Manfaat Air Tebu.....	7
2.2 Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman .....	9
2.3 Bakteri pada Minuman.....	11
2.3.1 <i>Escherichia coli</i> .....	11
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	14
3.1 Pengambilan Sampel.....	14
3.2 Skema Analisis Mikrobiologi Air Tebu dengan Indikator <i>Escherichia coli</i>	15
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN .....	16
4.1 Rancangan Penelitian.....	16
4.2 Populasi Penelitian.....	16
4.3 Sampel.....	16
4.4 Tanggal dan Tempat Penelitian.....	17
4.5 Prosedur Penelitian.....	17
4.5.1 Pengambilan Sampel.....	17
4.5.2 Pengolahan Sampel .....	17
4.5.3 Alat dan Bahan.....	18
4.6 Langkah Kerja.....	18
4.6.1 Penanaman Pada Media Blood Agar Plate (BAP).....	18
4.6.2 Penanaman Pada Media Mac Conkey.....	19
4.6.3 Pewarnaan Gram .....	19
4.6.4 Uji Indol .....	20
4.6.5 Uji MR .....	21

4.6.6 Uji VP .....	22
4.6.7 Uji Sitrat .....	22
4.6.8 Uji Motilitas .....	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
5.1 Hasil Penanaman dan Pewarnaan Gram .....	25
5.2 Hasil Uji IMViC dan Motilitas .....	27
5.3 Hasil Wawancara dan Observasi.....	31
BAB VI PENUTUP .....	34
6.1 Kesimpulan .....	34
6.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN.....	39