

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| ABSTRAK | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| DAFTAR SINGKATAN | xv |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3. Tujuan | 4 |
| 1.4. Manfaat | 4 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Definisi Sayur Lalapan..... | 5 |

| | |
|--|----|
| 2.2. <i>Escherichia Coli</i> | 6 |
| 2.3. Pencegahan Kontaminasi Sayur Lalapan | 9 |
| 2.4. Media Mac Conkey Agar | 10 |
| 2.5. Pewarnaan Gram | 11 |
| 2.6. Uji Biokimia..... | 12 |
| 2.6.1. Uji TSIA (<i>Triple Sugar Iron Agar</i>)..... | 12 |
| 2.6.2. Uji IMViC | 13 |
| 2.6.3. Uji Motilitas | 16 |
| 2.6.4. Uji Urease..... | 17 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|---|----|
| 3.1 Tempat dan Tanggal Penelitian..... | 18 |
| 3.2 Rancangan Penelitian | 18 |
| 3.3 Populasi dan Sampel | 18 |
| 3.3.1 Populasi..... | 18 |
| 3.3.2 Sampel..... | 18 |
| 3.4 Alat dan Bahan Penelitian..... | 19 |
| 3.5 Prosedur Penelitian..... | 19 |
| 3.5.1. Koleksi Sampel..... | 19 |
| 3.5.2. Preparasi Sampel | 20 |
| 3.5.3. Kultur Bakteri pada Media Mac Conkey Agar..... | 20 |
| 3.5.4. Pembuatan Sediaan dan Pewarnaan Gram | 21 |
| 3.5.5. Uji Biokimia dan Identifikasi Bakteri..... | 22 |

| | |
|---|----|
| 3.6 Analisis Data | 27 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1. Hasil Kultur Bakteri pada Media <i>Mac Conkey</i> Agar | 28 |
| 4.2. Hasil Pewarnaan Gram..... | 30 |
| 4.3. Hasil Uji Biokimia Bakteri..... | 32 |
| 4.4. Faktor Kontaminasi..... | 39 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1. Kesimpulan..... | 43 |
| 5.2. Saran | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA | 44 |
| LAMPIRAN | 49 |