

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah Penelitian	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kerangka Pemikiran.....	7
1.5 Batasan Masalah	14
1.6 Hipotesis	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Mikroorganisme dan Peranannya Di Alam	15
2.1.1 Mikroorganisme	15
2.1.2 Penggolongan Mikroorganisme	16
2.1.3 Beberapa Penemuan Mikroorganisme oleh Para Ahli Mikrobiologi	18
2.1.4 Habitat dan Peranan Mikroba Di Alam	19
2.2 Morfologi Bakteri dan Struktur Halus Bakteri	20
2.3 Mikroorganisme Di Dalam Air.....	23
2.3.1 Peranan Air	23
2.3.2 Mikroba Air	24

2.3.3 Kualitas Air	26
2.3.4 Kualitas Biologis.....	28
2.4 Analisis Mikrobiologi Air	31
2.4.1 Metode Pemeriksaan	31
2.4.2 Uji Kualitatif Koliform	32
2.4.3 Prinsip Metode MPN	33
2.5 Bakteri <i>Escherichia Coli</i>	39
2.5.1 Morfologi <i>Escherichia Coli</i>	40
2.5.2 Fisiologi <i>Escherichia Coli</i>	41
2.5.3 Patogenisitas <i>E.Coli</i>	41
2.6 Tatalaksana Hygiene Sanitasi untuk Penjamah Makanan menurut Peraturan Perundang-undangan.....	43
2.6.1 Bahan Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan	43
2.6.2 Personal Hygiene dan Pencegahan Penyakit Bawaan Makanan.....	45
2.6.3 Penyimpanan dan Penanganan Makanan	47
2.6.4 Sanitasi Peralatan Makanan	49
2.6.5 Sanitasi Lingkungan dan Pengendalian Hama Pengganggu	49
2.7 Pandangan Islam mengenai Kualitas Makanan yang Halal dan Thoyib	50
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 53
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	53
3.2 Alat dan Bahan.....	53
3.3 Populasi dan Sampel	55
3.4 Prosedur Penelitian	55
3.5 Teknik Penelitian dan Pengolahan Data	60
3.5.1 Teknik Penelitian	60
3.5.2 Pengolahan Data	63

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	64
4.1 Data Hasil Analisis Laboratorium	65
4.2 Data Hasil Observasi dan Wawancara	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	94
5.1 Kesimpulan	94
5.2 Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan antara Sel Prokariot Dan Sel Eukariot.....	17
Tabel 2.2 Kandungan Bakteri Coli Di Dalam Air Berdasarkan WHO (1968)	28
Tabel 2.3 Nilai Air Berdasarkan Nilai IPB	28
Tabel 2.4 Beberapa Tes Biokimia yang Dipakai untuk Diagnostik Kuman <i>E. coli</i>	41
Tabel 3.1 Distribusi Jenis Kelamin dan Pendidikan Pemilik/ Pengelola Makanan Kupat tahu di Kampus UIN Bandung	60
Tabel 3.2 Fasilitas Sanitasi Penjual Kupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	61
Tabel 3.3 Penanganan Bahan Makanan Kupat tahu di Kampus UIN Bandung	61
Tabel 3.4 Kebersihan Peralatan Makan dan Minum Penjual Kupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	61
Tabel 3.5 PHBS Penjual Kupat tahu di Kampus UIN Bandung	62
Tabel 3.6 Jumlah Kandungan <i>E. coli</i> pada Sampel Air pencuci peralatan makan penjualKupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	63
Tabel 4.1 Hasil Analisis Sampel Air Pencuci Peralatan Makan pada Media <i>Lactosa</i> <i>Broth</i> (LB)	67
Tabel 4.2 Hasil Analisis Sampel Air Pencuci Peralatan Makan pada Media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB).....	69
Tabel 4.3 Perhitungan Hasil Analisis Sampel Air Pencuci Peralatan Makan dari Pedagang Kupat Tahu yang Dijajakan Di Samping Fakultas Syari'ah dan Hukum (A) UIN Bandung dengan Metode MPN	70
Tabel 4.4 Hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB).....	72

Tabel 4.5 Hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth (BGLBB)</i>	75
Tabel 4.6 Perhitungan hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan dari pedagang kupat tahu yang dijajakan di depan kampus UIN Bandung dengan metode MPN	75
Tabel 4.7 Hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan pada media <i>Lactosa Broth (LB)</i>	78
Tabel 4.8 Hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth (BGLBB)</i>	81
Tabel 4.9 Perhitungan Hasil analisis sampel air pencuci peralatan makan pada pedagang kupat tahu yang dijajakan di samping Fakultas Syari'ah dan hukum (B) dengan metode MPN	81
Tabel 4.10 Hasil Analisis Jumlah Kontaminasi <i>E. Coli</i> pada Air Pencuci Peralatan makan (piring dan sendok) Pedagang Kupat Tahu yang Dijajakan Di Lingkungan Kampus UIN Bandung.....	80
Tabel 4.11 Distribusi Jenis Kelamin dan Pendidikan Pemilik/ Pengelola Makanan Kupat tahu di Kampus UIN Bandung	84
Tabel 4.12 Fasilitas Sanitasi Penjual Kupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	85
Tabel 4.13 Penanganan Bahan Makanan Kupat tahu di Kampus UIN Bandung	87
Tabel 4.14 Kebersihan Peralatan Makan dan Minum Penjaja Kupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	88
Tabel 4.15 PHBS Penjaja Kupat tahu di Kampus UIN Bandung.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Skema Kerangka Pemikiran	13
Gambar 2.1 Bentuk bakteri <i>Escherichia Coli</i>	39
Gambar 3.1 Prosedur Penelitian	59
Gambar 4.1 Hasil analisis sampel 1 air pencuci peralatan makan pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB)	66
Gambar 4.2 Hasil analisis sampel 2 air pencuci peralatan makan pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB)	67
Gambar 4.3 Hasil analisis sampel 1 air pencuci peralatan makan pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB).....	68
Gambar 4.4 Hasil analisis sampel 2 air pencuci peralatan makan pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB).....	69
Gambar 4.5 Hasil analisis sampel 1 air cucian piring pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB).....	71
Gambar 4.6 Hasil analisis sampel 2 air cucian piring pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB).....	72
Gambar 4.7 Hasil analisis sampel 1 air cucian piring pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB)	73
Gambar 4.8 Hasil analisis sampel 2 air cucian piring pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB).....	74
Gambar 4.9 Hasil analisis sampel 1 air cucian piring pada media <i>Lactosa Broth</i> (LB)	76
Gambar 4.10 Hasil analisis sampel 2 air cucian piring pada media LB	77
Gambar 4.11 Hasil analisis sampel 1 air cucian piring pada media <i>Brilliant Green Lactose Bile Broth</i> (BGLBB)	79
Gambar 4.12 Hasil analisis sampel 2 air cucian piring pada media (BGLBB)	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Singkatan.....	99
Lampiran 2 Daftar Istilah.....	100
Lampiran 3 Tabel MPN – Seri 15 Tabung.....	102
Lampiran 4 Tabel MPN – Seri 7 Tabung.....	104
Lampiran 5 Tabel MPN – Seri 9 Tabung.....	105
Lampiran 6 Standard Kualitas Fisik Air Minum	107
Lampiran 7 Kandungan Kimia Di Dalam Air yang Diperkenankan	107
Lampiran 8 Kandungan Senyawa Kimia yang Diperkenankan Di Dalam Air ...	109
Lampiran 9 Standar yang Diusulkan Untuk Badan Air Sumber Air Minum	110
Lampiran 10 Standar yang Diusulkan Untuk Air Irigasi	111
Lampiran 11 Bahan-bahan yang digunakan untuk penelitian.....	113