

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang mana atas rahmat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “ Analisis Bakteri Kontaminan Staphylococcus aureus, Salmonella dan Escherichia coli pada sosis daging sapi siap santap yang beredar di pasar swalayan di kota Medan “.

Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan dan meraih gelar Sarjana di Fakultas Biologi Universitas Medan Area. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Dwi Suryanto, M.Sc selaku dosen pembimbing I dan Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, M.Sc selaku dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan penelitian ini.
2. Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M.Sc dan Ibu Dra. Sartini, M.Sc selaku dekan dan pembantu dekan di Fakultas Biologi Universitas Medan Area, yang selalu memberikan saran dan motivasi pada Penulis.
3. Bapak dan Ibu para Dosen beserta staf Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
4. Suami dan anak-anakku tercinta yang selalu menjadi semangat besar untuk menyelesaikan studi ini.
5. Bapak dan Ibuku tercinta, juga saudara-saudaraku terutama kak Ida dan keluarga yang selalu menjaga anak-anakku.
6. Bapak dr. H. Zakaria Rambe selaku Kepala Sekolah beserta staf pengajar dan pegawai SMAK Dharma Analitika Medan.

7. Teman-teman di Fakultas Biologi UMA atas kerjasama dan persahabatannya.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini jauh dari kesempurnaan, pasti ada salah dan kekurangan. Untuk itu Penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penelitian ini.

Akhirnya Penulis berharap semoga penelitian ini bermanfaat bagi pembaca dan bagi Penulis khususnya.

Medan, Januari 2008

Penulis



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Hipotesis	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Kegunaan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sosis Sebagai Bahan Makanan	4
2.1.1 Komposisi Zat Gizi dalam Sosis	4
2.1.2 Bahan dan Alat Yang Dipergunakan dalam Pembuatan Sosis Daging Sapi	5
2.1.3 Tahapan pembuatan sosis.....	7
2.1.4 Kualitas sosis.....	9
2.2 Peranan Mikroorganisme di dalam Makanan	10
2.3 Penyebab Pengakit Asal Makanan	11
2.4 Bakteri Penyebab Penyakit pada Makanan	11
BAB III BAHAN DAN METODE	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.2 Bahan dan Alat	16
3.3 Metode Kerja	16
3.3.1 Metode Pengambilan Sampel	16

3.3.2	Metode Kerja Penetapan Angka Lempeng Total	17
3.3.3	Metode Kerja Analisa Bakteri <i>Escherichia Coli</i>	17
3.3.4	Metode Kerja Analisa Bakteri <i>Staphylococcus Aureus</i>	18
3.3.5	Metode Kerja Analisa Bakteri <i>Salmonella</i>	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Pemeriksaan Angka Lempeng Total pada Sosis	20
4.2	Hasil Pemeriksaan <i>Staphylococcus Aureus</i>	21
4.3	Hasil Pemeriksaan <i>Salmonella</i>	23
4.4	Hasil Pemeriksaan Mpn <i>Coli</i> dan <i>Coliform</i>	24

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan	26
5.2	Saran	27
	Daftar Pustaka	28
	Lampiran	30

