

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan ridho-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan judul, “Pemeriksaan cemaran mikroba pada saus tomat yang dipasarkan di kota Medan”.

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

1. Bapak Dr. Dwi Suryanto, M.Sc selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, masukan dan perhatian dalam penyusunan penelitian ini.
2. Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, M.Sc selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, Motivasi, Saran bagi penulis.
3. Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M.Sc dan Ibu Dra. Sartini, M.Sc sebagai Dekan dan Pembantu Dekan di Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
4. Bapak dan Ibu dosen beserta staf Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
5. Ayahanda, suami dan Anak-anak tercinta, yang telah banyak memberikan bantuan doa, dan dukungan menjadi semangat besar untuk menyelesaikan studi.
6. Ibu dr. Nurhayati Majrul, M.Kes. selaku Kepala Seksi Pelayanan Mikrobiologi Balai Laboratorium Kesehatan Medan.

7. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Fakultas Biologi Universitas Medan Area dan Balai Laboratorium Kesehatan tempat saya melakukan penelitian hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih ada kekurangan ,untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran demi kesempurnaan penelitian ini.

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

Medan, Mei 2008



Penulis

# DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN .....	i
RIWAYAT HIDUP .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1. 1. Latar belakang.....	1
1. 2. Perumusan Masalah.....	3
1. 3. Tujuan.....	4
1. 4. Manfaat.....	4
1. 5. Hipotesis.....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2. 1. Makanan dan Peranannya Dalam Kehidupan Manusia.....	5
2. 2. Tomat dan Kesehatan.....	7
2. 3. Komposisi Kimia Buah Tomat.....	8
2. 4. Membuat Saus Tomat.....	8
2. 4. 1. Bahan dan Peralatan.....	9
2. 4. 2. Cara Membuat Saus Tomat.....	9
2. 4. 3. Kualitas Saus Tomat.....	10
2. 5. Peranan Mikroba Dalam Makanan.....	10
2. 5. 1. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroba Dalam Bahan Pangan.....	11
2. 5. 2. Peranan Mikroba dalam Makanan Terhadap Kesehatan.....	13
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>15</b>
3. 1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3. 2. Bahan dan Alat Penelitian.....	15
3. 3. Metode Pengambilan Sampel.....	15
3. 4. Metode Analisis Data.....	16
3. 5. Prosedur Kerja Penetapan Angka Lempeng Total Mikroba..	16

3. 6. Prosedur Kerja Pemeriksaan Reaksi Biokimia.....	17
3. 7. Teknik Penetapan Koloni Kapang.....	17
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
4. 1. Hasil Pemeriksaan Saus Tomat di Pasar Tradisional.....	18
4. 1. 1. Tabel Hasil Pemeriksaan Saus Tomat dari Pasar Tradisional.....	18
4. 1. 2. Tabel Hasil Pemeriksaan Saus Tomat dari Pasar Swalayan.....	19
4. 1. 3. Tabel Hasil Pemeriksaan Mikrobiologis Jenis Mikroba Yang Terdapat Pada Saus Tomat Yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan di Kota Medan.....	20
4. 2. Hasil Pemeriksaan Saus Tomat di Pasar Swalayan.....	19
4. 3. Koloni Kapang Pada Saus Tomat.....	21
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>22</b>
5. 1. Kesimpulan.....	22
5. 2. Saran.....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>23</b>
<b>Lampiran 1.....</b>	<b>25</b>
<b>Lampiran 2.....</b>	<b>26</b>
<b>Lampiran 3.....</b>	<b>27</b>
<b>Lampiran 4.....</b>	<b>28</b>