

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan ridhoNya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul, “Cemaran *Esherichia coli* dan jamur pada jamu beras kencur yang dijual di Pasar Tradisional Sampali Medan”.

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

1. Bapak Dr. Dwi Suryanto, MSc selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, masukan, dan perhatian dalam penyusunan penelitian ini.
2. Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, MSc selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, saran bagi penulis.
3. Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, MSc dan Ibu Dra. Sartini, MSc 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 dan Ibunda tercinta yang telah banyak memberikan bantuan dan 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, September 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

RINGKASAN .....	i
RIWAYAT HIDUP .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	3
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Jamu Beras Kencur .....	4
2.2 Tanaman Kencur .....	5
2.3 Cara Membuat Jamu Beras Kencur .....	6
2.4 <i>Escherichia coli</i> .....	6
2.5 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mikroorganisme Dapat Tumbuh dan Bertahan Hidup Dalam Makanan dan Minuman .....	8
2.6 Jamur .....	10
BAB III BAHAN DAN METODE .....	12
3.1 Tempat dan Waktu .....	12
3.2 Alat-alat Yang digunakan .....	12
3.3 Teknik Pengambilan dan Pengolahan Sampel .....	12
3.4 Metode Penelitian .....	13
3.5 Media dan Reagensia yang Digunakan .....	13
3.6 Prosedur Kerja Pemeriksaan Angka Lempeng Total .....	13
3.7 Teknik penetapan Koloni Kapang / Jamur .....	13
3.8 Prosedur Kerja Pemeriksaan Reaksi Reaksi Biokimia .....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
4.1 Hasil Pemeriksaan Jamu di Pasar Tradisional Sampali Medan .....	16
4.2 Hasil Identifikasi bakteri <i>E. coli</i> .....	17
4.3 Pemeriksaan Kapang .....	21
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	22
5.1 Kesimpulan .....	22
5.2 Saran .....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN I .....	25
LAMPIRAN II .....	26
LAMPIRAN III .....	27
LAMPIRAN IV .....	27

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Test biokimia untuk diagnosis <i>E.coli</i> .....	7
Tabel 2. Hasil pemeriksaan mikrobiologis contoh jamu yang di jual di Pasar Sampali Medan .....	16
Tabel 3. Hasil uji awal pada media laktosa broth .....	17
Tabel 4. Hasil uji penegasan pada media BGLB dengan temperatur 37 <sup>0</sup> C .....	18
Tabel 5. Hasil uji penegasan pada media BGLB dengan temperatur 44 <sup>0</sup> C .....	19
Tabel 6. Hasil penanaman pada media Endo Agar .....	19
Tabel 7. Hasil penanaman pada media IMViC .....	20
Tabel 8. Keputusan Menteri Kesehatan RI. ....	25
Tabel 9. Most Probable Number (MPN) .....	26

