

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan ridhoNya. sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "**HUBUNGAN LAMA PENYIMPANAN ES TEBU DENGAN JUMLAH *Escherichia Coli***" Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelas sarjana pada Fakultas Biologi Universitas Medan Area.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan saran, bimbingan, dukungan serta bantuan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Drs. KIKI NURTJAHJA, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Ir. EDI BATARA MULIA, Srg, selaku Dosen Pembimbing II yang banyak memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M.Sc, selaku Dekan Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
3. Bapak Ir. Mahyudi, selaku Kepala Laboratorium Mikrobiologi Balai Teknik Kesehatan Lingkungan Medan.
4. Suami tercinta yang telah banyak memberikan bantuan moril dan materil.
5. Seluruh dosen Fakultas Biologi Universitas Medan Area, teman -teman sesama mahasiswa, dan semua pihak pihak yang tidak mungkin penulis sebut satu persatu yang telah memberikan bantuan balik langsung maupun tidak langsung.



6. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini dan demi sempurnanya tulisan ini penulis mengharapkan saran dan perbaikan yang sifatnya membangun. Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Medan, Februari 2006

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
1.5. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Air Minum	4
2.2. Syarat -syarat air sebagai air minum	4
2.3. Standar Kualitas Air Minum	5
2.4. Air Menjadi Penyebab Penyakit	5
2.5. Mikrobiologi Air	6
III. BAHAN DAN METODE	
3.1. Waktu Dan Tempat Penelitian	9
3.2. Bahan Dan Alat	9
3.3. Metode Penelitian	9
3.4. Pengambilan Sampel	10
3.5. Prosedur Kerja	11
3.6. Parameter Pengamatan	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Uji Perkiraan	16
4.2. Uji Penegasan.....	17
4.3.Uji IMVIC.....	18