

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemeriksaan *Escherichia coli* Pada Cabai Merah Giling (*Capsicum annuum*) Di Pasar Kota Medan“ yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Fakultas Biologi Universitas Medan Area.

Pada kesempitan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Azhari, MS., selaku Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, MSc., sebagai Anggota Komisi Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan bantuan sehingga selesainya skripsi ini.
2. Seluruh rekan-rekan yang telah banyak memberikan bantuan baik secara materil ataupun sprituil sehingga selesainya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan skripsi ini sehingga lebih bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.



Medan, Mei 2002

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Kegunaan Penelitian .....	2
1.5. Hipotesa .....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1. Sejarah Cabai .....	3
2.2. Sistematik .....	3
2.3. Morfologi Tanaman Cabai .....	4
2.4. Syarat Tumbuh .....	4
2.4.1. Ketinggian Tempat dan Iklim .....	4
2.4.2. Tanah .....	4
2.5. Kandungan Buah Cabai .....	5
2.6. Manfaat Buah Cabai .....	5
2.7. Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	6
2.7.1. Morfologi .....	6
2.7.2. Identifikasi .....	7

2.7.3. Penyakit yang Ditimbulkan .....	8
2.7.4. Faktor yang Mempengaruhi Terkontaminasinya Cabai Giling oleh Bakteri <i>E. coli</i> .....	9
BAB III. BAHAN DAN METODE .....	10
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	10
3.2. Bahan dan Alat .....	10
3.2.1. Bahan .....	10
3.2.2. Alat .....	10
3.3. Metode Penelitian .....	10
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	11
3.4.1. Pengambilan Sampel .....	11
3.4.2. Pembuatan Media .....	11
3.5. Prosedur Kerja .....	12
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	14
4.1. Hasil .....	14
4.2. Pembahasan .....	16
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	18
5.1. Kesimpulan .....	18
5.2. Saran .....	18
DAFTAR PUSTAKA .....	19
LAMPIRAN I .....	
LAMPIRAN II .....	