

DAFTAR PUSTAKA

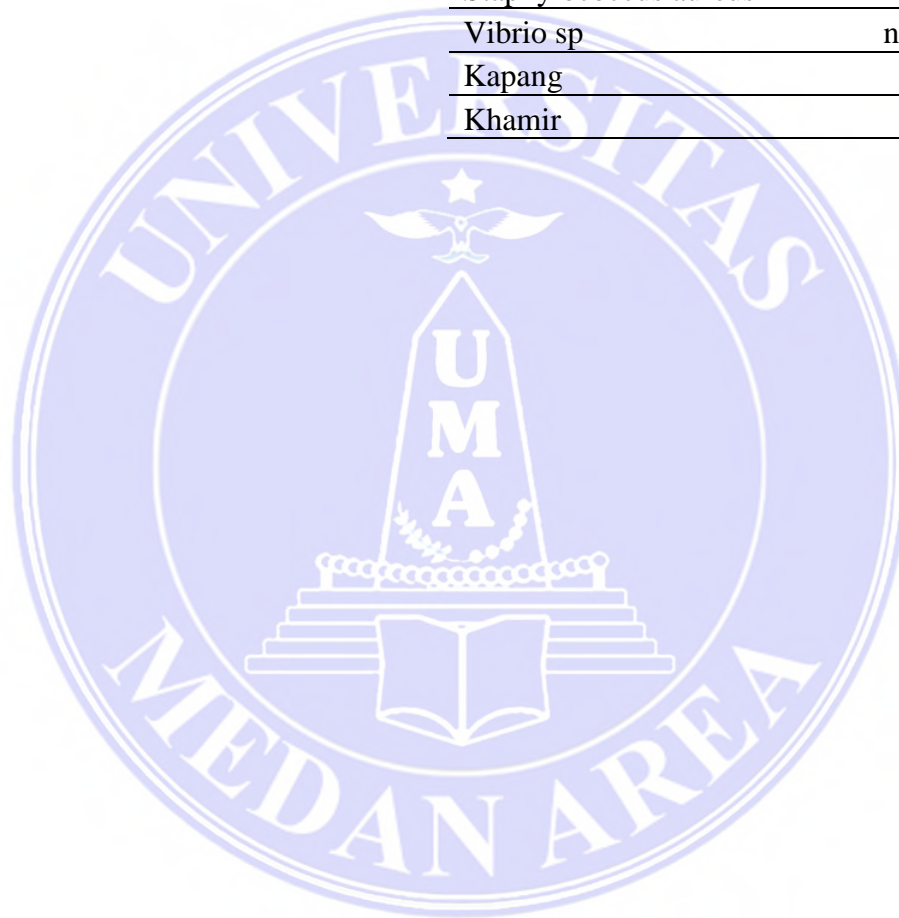
- Adam, M, dan Motarjemi, Y, 2003. Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan, EGC, Jakarta.
- Alissa, Putri, 2009. Keajaiban Buah & Sayur untuk Kesehatan Tubuh. Genius Yogyakarta.
- Azwar, Azrul, 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Mutiara Sumber Wijaya, Jakarta
- Chandar, Budiman. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Depkes RI, 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Ditejen PPM dan PL. Jakarta.
- , 2003. Kepmenkes RI No. 1098/SK/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Depkes RI, Jakarta.
- , 2003. Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Makanan Jajanan. Depkes RI, Jakarta.
- , 2002. Kepmenkes RI No. 907/Menkes/VII/2002. Tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. Depkes RI, Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. Polusi Air dan Udara. Kanisius. Yogyakarta.
- Harahap, Achsan. 2009. Pengantar Mikrobiologi. Hand Out Bahan Kuliah Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kesehatan Lingkungan. USU.
- Hasan Wirsal. 2009. Manajemen Makanan dan Minuman. Hand Out Bahan Kuliah Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kesehatan Lingkungan. USU.
- , Usaha Hygiene Sanitasi. Hand Out Bahan Kuliah Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kesehatan Lingkungan. USU.
- <http://www.jusjeruk.com/tb/tb.html>. Proses pembuatan jus jeruk. Diakses 4 Juni 2012
- <http://www.who.int/topics/salmonella/en/>. Definisi *Salmonella*

Lampiran 1. Tabel MPN

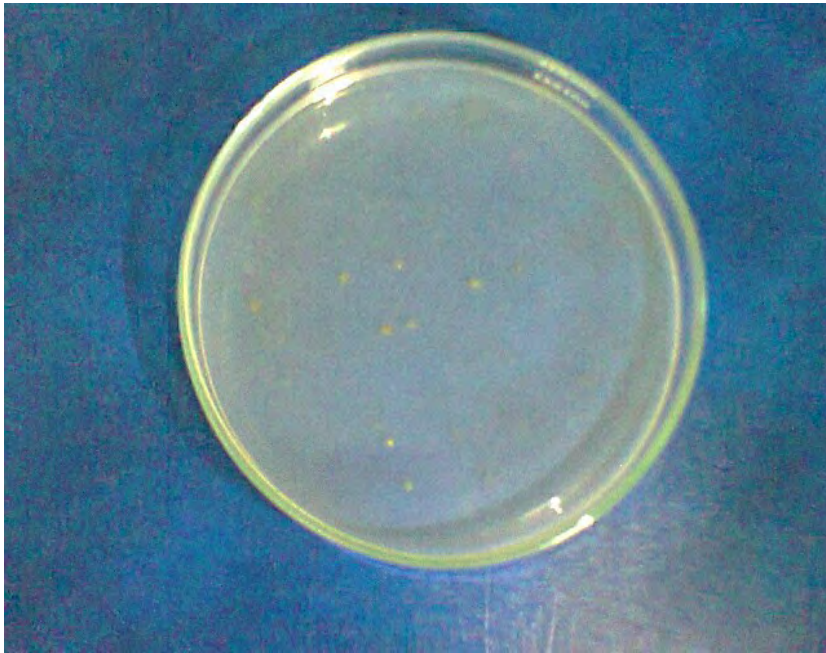
VOLUME			MPN/100 ml
10	1	0,1	
0	0	0	0
0	0	1	2
0	1	0	2
0	1	1	1
1	0	0	2,2
1	0	1	4,4
1	1	0	4,4
1	1	1	6,7
2	0	0	5
2	0	1	7,5
2	1	0	7,6
2	1	1	10
3	0	0	8,8
3	0	1	12
3	1	0	12
3	1	1	16
4	0	0	15
4	0	1	20
4	1	0	21
4	1	1	27
5	0	0	38
5	0	1	96
5	1	0	240

Lampiran 2. Standart DEPKES RI 1991

NO.	JENIS MAKANAN	JENIS PENGUJIAN	BATAS MAKSIMUM per ml
1.	Minuman ringan dan sari buah	Escherichia coli	0
.		Total Plate Count	2.10^2
		MPN Coliform	20
		Salmonella	negatif
		Staphylococcus aureus	0
		Vibrio sp	negatif
		Kapang	50
		Khamir	50



Lampiran 3. Koloni pada media nutrient agar umur 24 jam



ABSTRAK

Jus jeruk merupakan minuman yang terbuat dari sari buah jeruk. Manfaat yang diperoleh dengan mengonsumsi jus jeruk adalah kaya vitamin dan antioksidan yang sangat baik bagi kesehatan. Jus jeruk menjadi salah satu menu favorit bagi peminatnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaannya *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* dalam jus yang menggunakan es yang dijual di jalan Setia Budi Medan.

Metode penelitian adalah deskriptif, untuk melihat gambaran, analisa laboratorium dan mengetahui bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* pada jus yang menggunakan es yang dijual di Jalan Setia Budi Medan. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 10 sampel jus jeruk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jus jeruk belum memenuhi syarat kesehatan. Hasil uji sampel di laboratorium diperoleh bahwa dari 10 sampel jus jeruk terdapat 3 sampel jus jeruk yang tercemar bakteri *Escherichia coli*.

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sepuluh sampel jus jeruk yang dijual di jalan Setia Budi Medan dapat disimpulkan bahwa 30% jus jeruk yang tercemar bakteri *Escherichia coli* yang melebihi standart DEPKES RI 1991, dan keseluruhan sampel jus jeruk memiliki nilai Total Plate Count dengan kata lain mengandung bakteri lain selain *Escherichia coli*. Sedangkan *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* tidak ditemukan dalam jus jeruk. Disarankan kepada para penjual jus jeruk agar memperhatikan higienis sanitasi.



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : DINI MEILISNAWATY

Tempat/ tanggal lahir : Medan, 08 Mei 1971

Agama : Islam

Status Perkawinan : Menikah

Jumlah bersaudara : 4 orang

Alamat rumah : Jl. Hanura K-22 Asrama Kodam Sunggal

Riwayat Pendidikan

Tahun 1978-1984 : SD Negeri 060837 Medan

Tahun 1984-1987 : SMP Negeri 6 Medan

Tahun 1989-1992 : Sekolah Menengah Analis Kesehatan Dharma
Analitika Medan

Tahun 2008-2012 : Fakultas Biologi Universitas Medan Area