

KATA PENGANTAR



Makanan jalanan (*street food*) adalah makanan dan minuman yang dijual di sepanjang jalan baik disekitar sekolah, pabrik, pasar maupun tempat umum lainnya. Kebanyakan pedagang belum mengetahui akan pentingnya memperhatikan masalah kebersihan makanan dan minuman yang dijualnya. Makanan yang terkontaminasi oleh bakteri yang bersifat patogen seperti *Salmonella spp* dan *Escherichia coli* dapat menyebabkan penyakit, bahkan dapat mengakibatkan korban jiwa. Oleh karena itu, melalui proposal penelitian ini diusulkan penelitian dengan judul **“Keamanan Pangan Dan Profil Mikrobiologik Jajanan Pasar Di Pasar Tradisional Pekanbaru ”**.

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada **“Higher Education Institutional-Implementation Unit (HEI-IU) Indonesia Managing Higher Education for Relevance and Efficiency (I-MHERE) Project Universitas Riau (IBRD) Loan No. 4789-IND & IDA Loan No. 4077-IND)”** yang telah membiayai penelitian itu, ucapan terima kasih juga penulis ucapkan kepada ibu **Dra. Hj. Chainulfiffah, M.Sc** dan ibu **Yuli Haryani, M.Sc., Apt** yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, membantu dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian proposal penelitian ini. Tidak lupa kepada keluarga, sahabat-sahabat dan teman-teman serta semua pihak yang telah banyak membantu penulis baik dalam hal memberi motivasi, dukungan maupun masukan.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal penelitian ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, untuk itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan penelitian ini.

Pekanbaru, 15 Desember 2009

penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
1.4. Waktu dan Tempat	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Makanan Jalanan	3
2.2. <i>Foodborne Diseases</i>	3
2.3. Mikroorganisme	4
2.3.1. Klasifikasi mikroorganisme	6
2.3.2. Bakteri	7
2.3.3. <i>Escherichia coli</i>	10
2.3.4. <i>Salmonella spp</i>	12
2.4. Metoda Identifikasi Mikroba Patogen	14
2.4.1 Metoda secara konvensional	14
2.4.2. Metoda secara molekular	15
BAB III BAHAN DAN METODA	17
3.1. Bahan	17
3.2. Metoda	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil	21
4.1.1. Total plate count	21
4.1.2. Koliform Test	24
4.1.3. Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	24

4.1.4. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp	24
4.2. Pembahasan	25
4.2.1. Total plate count	25
4.2.2. Koliform count	25
4.2.3. Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	26
4.2.4. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp	26
BAB V. KESIMPULAN	27
5.1. Kesimpulan	27
DAFTAR PUSTAKA	28



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Aktivitas Air Minimal bagi Pertumbuhan Beberapa Mikroorganisme dan Kisaran khusus untuk beberapa makanan	6
Tabel 2. Perbedaan antara sel Prokariot dan sel Eukariot	9
Tabel 3. Beberapa ciri bakteri gram Positif dan gram Negatif.....	10
Tabel 4. Fungsi struktur permukaan sel bakteri	11
Tabel 5. Metoda Total Plate Count untuk pengulangan I.....	21
Tabel 6. Metoda Total Plate Count untuk pengulangan II	21
Tabel 7. Metoda Total Plate Count untuk pengulangan III	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	12
Gambar 2. Bakteri <i>Salmonella spp</i>	14
Gambar 3. Sampel kue pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 4. Sampel kue pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 5. Sampel kue pada pengenceran 10^{-8} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 6. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 7. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 8. Sampel minuman pada pengenceran dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 9. Sampel kue pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 10. Sampel kue pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	22
Gambar 11. Sampel kue pada pengenceran 10^{-8} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 12. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 13. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 14. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-8} dengan menggunakan media Plate Count agar	23
Gambar 15. Sampel kue pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23

Gambar 16. Sampel kue pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 17. Sampel kue pada pengenceran 10^{-8} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 18. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-6} dengan menggunakan media Plate Count Agar	23
Gambar 19. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-7} dengan menggunakan media Plate Count Agar	24
Gambar 20. Sampel minuman pada pengenceran 10^{-8} dengan menggunakan media Plate Count Agar	24
Gambar 21. Identifikasi <i>Escherichia coli</i> dengan media Eosin Metilen Blue Agar	24
Gambar 22. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel kue pada perlakuan pertama.....	24
Gambar 23. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel kue pada perlakuan kedua	24
Gambar 24. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel kue pada perlakuan ketiga	24
Gambar 25. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel minuman pada perlakuan pertama.....	25
Gambar 26. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel minuman pada perlakuan kedua	25
Gambar 27. Identifikasi <i>Salmonella</i> spp dengan media XLD agar untuk sampel minuman pada perlakuan ketiga.....	25