

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. (2017). Harmonisasi Standar Nasional (SNI) Air Minum Dalam Kemasan Dan Standar Internasional (The Harmonization on the requirement of National Standard (SNI) Bottled Drinking Water Against to International standard. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi*, 9(2), 30–39.
- Alifia, E. S., & Aji, O. R., 2021, Analisis Keberadaan Coliform Dan *Escherichia coli* Pada Es Batu Dari Jajanan Minuman Di Pasar Tengah Bandar Lampung. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 13(1), 74-81. <https://journal.uniku.ac.id/index.php/quagga/article/view/3698>.
- Bibiana Welay. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. PT. Raya Grafindo. Jakarta.
- Cyntia Lumataw. 2015. *Gambaran Kandungan Bakteri Escherichia coli Pada Es Kota Manado Tahun 2015*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas undana.
- Dedek Widya P. 2018. Budidaya Kelapa (Cocos Nucifera Linnaeus) Jogjakarta. <https://docplayer.info/32282632-Budidaya-kelapa-cocos-nucifera-l.html>, diakses 4/8/2019.
- Dwidjoseputro. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi, Malang: Djambatan.
- Fajriaty, N. R. (2016). Perbedaan Jumlah Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Es Batu Yang Berbahan Baku Air PDAM dan NON PDAM Pada Penjual Minuman Disekitar Stadion Manahan Surakarta Naskah Publikasi. 1–20.
- Hamid M. 2014. *Kandungan & Manfaat Air Kelapa Muda*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harjono. 1997. *Teknik Pengembangan Kelapa Kapyor*. Solo : CV Penebar Swadaya.
- Hidayati dkk. (2016). Adsorption of Remazol Brilliant Blue R, Using Nata de coco: Dosage Optimization. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 5(2), 134–136. <https://journal.uniku.ac.id/index.php/quagga/article/view/3698>
- Irianty, H., & Agustina, N., 2018, Analisis Hygiene Sanitasi Pedagang Es Kelapa Muda Dengan Pemeriksaan Kandungan Bakteri E. Coli Di Kecamatan Banjarbaru Utara, *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 1(2), 68-80. <https://jurnal.umpar.ac.id/index.php/makes/article/view/138>
- Juwita, U., Haryani, Y., Jose, C. Jumlah Bakteri Coliform dan Deteksi *Escherichia coli* pada Daging Ayam di Pekanbaru . *Jurnal Online Mahasiswa*. 1(2); 2014.
- Kusuma, S.A.F. 2009. *Uji Biokimia Bakteri*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Nurul Amaliyah. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman- A. In P. M. A. Yogyakarta.
- Oksfriani Jufri Sumampouw. (2019). Mikrobiologi Kesehatan. In M. Kesehatan. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 2021. 10(2):223-233.
- Rahayu, N. A. (2012). Studi Deskriptif Karakteristik Hygiene Dan Sanitasi Pada Alat Pengolahan Makanan Gado-Gado Di Lingkungan Pasar Johar Kota Semarang. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S. dan Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli* : Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko : Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), pp Sam Ratulangi. Manado.
- Sari, A. A., & Kasim, K. P. Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis MPN Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makasar. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 2018. 18(2):130-139.

Saridewi, I., Pambudi, A., Ningrum, F.Y. Analisis Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Siap Saji di Kantin Rumah Sakit X dan Kantin Rumah Sakit Y. Bioma. 12(2): 90 -103; 2016. 12.

Yudha, et al. 2016. Identifikasi bakteri Escherichia coli pada kelapa muda yang di jual di jalan Gus Dur Kabupaten Jombang. [online].Dari :<http://diglib.stikessbcm.ac.id/index.php/jbc/article/view/5>. [4 Januari 2018]

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* PADA AIR ES KELAPA MUDA YANG DIPERDAGANGKAN DI SEKITAR JALAN MAKMUR, KECAMATAN PERCUT SEI TUAN, KABUPATEN DELI SERDANG

Bapak/ibu,saudara/I yang terhormat,

Dalam rangka pemenuhan kewajiban penyusunan tugas akhir pada studi D-III di poltekkes kemenkes medan jurusan teknologi laboratorium medis dengan ini saya

Nama : SALSABILA AMANDA LUBIS

NIM : P07534021193

Jurusan :Teknologi Laboratorium Medis

Berdasarkan dengan surat I ini saya mohon bantuan saudara/I bersedia menjadi responden dalam penelitian yang akan saya lakukan. Penelitian ini dengan mengetahui identifikasi bakteri escherichia coli pada air es kelapa muda yang diperdagangkan di sekitar jalan makmur, kecamatan percut sei tuan,kabupaten deli serdang. Atas perhatian dan partisipasinya saya ucapkan terimakasih.

Laboratorium Terpadu Poltekkes Medan, 15
Mei 2024

Salsabila Amanda Lubis
P07534021193

Lampiran 2 : Hasil Penelitian Air Es Kelapa Muda
Dengan Uji MPN Seri 5-1-1 Serta Uji IMVIC

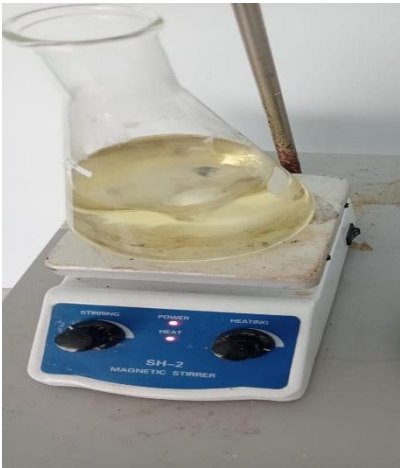
Nama Peneliti : Salsabila Amanda Lubis

NIM : P07534021193

Kelas : 3 D TLM

Tempat Penelitian : Laboratorium Terpadu Poltekkes Medan

Waktu Penelitian :15 Mei 2024 – 7 Juni 2024

Waktu	Hasil Penelitian	Keterangan
Hari (15/Mei/2024) Pembuatan Media Lactosa Broth		- Media yang telah ditimbang kemudian dimasukkan ke dalam labu erlemeyer dan ditambahkan aquadest - Lalu masukkan magnet stirer - Letakkan labu erlemeyer di atas alat hot plate magnetic stirrer - Tunggu hingga media hanya sedikit dan larut - Masukkan ke dalam tabung reaksi dan balik tabung reaksi agar tabung durham terisi media - Tutup dengan kapas dan aluminium foil/cling wrap
Hari-2 (16/Mei/2024) Penanaman sampel ke media Lactosa Broth 5-1-1 (Uji Awal)	 	- Lalu masukkan media ke dalam autoclave dan sterilisasi selama 1 jam dengan suhu 121°C - Lalu masukkan media ke dalam autoclave dan sterilisasi selama 1 jam dengan suhu 121°C - Penanaman dilakukan secara aseptis - Lalu diinkubasi dalam inkubator 2x24 jam suhu 37°C

	 	
• Hari-3 (17/Mei/2024) Pembacaan hasil Lactosa Broth (Uji Penegasan)		• Lalu kelima Sampel diuji menggunakan Lactosa Broth • Terjadi kekeruhan pada kelima sampel yang menunjukkan adanya pertumbuhan bakteri.

- **Hari-4
(18/Mei/2024)
Isolasi ke
media Endo
Agar (Uji
Sempurna)**

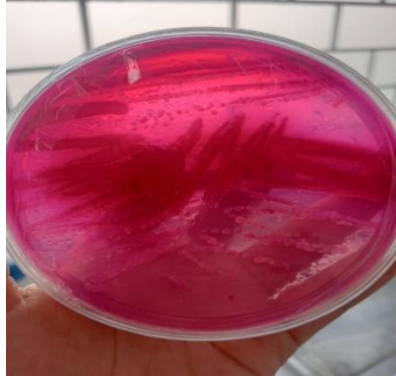


- **Hari-5
(19/Mei/2024)
Pembacaan
hasil media
Endo Agar
dan
melanjutkan
Uji
Identifikasi
(IMVIC)**

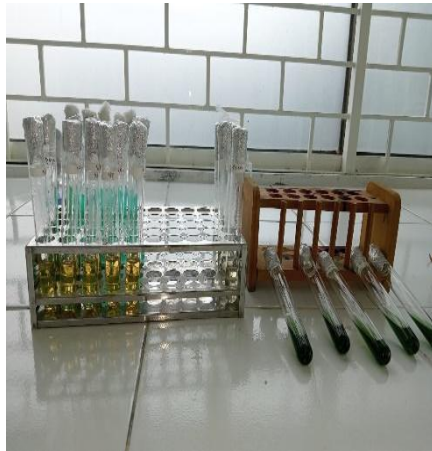


- Masing masing tabung yang positif pada media LB dilanjutkan ke penanaman dengan media Endo Agar
- 1 ose di goreskan secara zig-zag dipermukaan media Endo agar lalu di inkubasi suhu 37°C 1x24jam
- Koloni yang tumbuh pada permukaan media endo agar dengan ciri-ciri koloni : Bulat, Warna Merah kilap logam di identifikasi ke media IMVIC (Indole, Methyl red, Voges proskauer, Simon citrate)

- **Hari-6
(20/Mei/2024)
Pembacaan
media IMVIC**



- Lalu inkubasi di inkubator suhu 37°C
1x24jam



- Pada ke- 4 sampel yang positif pada media Endo Agar (Uji Sempurna) menghasilkan IMVIC Sebagai berikut : Indole (+) Methyl Red (+) Voges Proskauer (+) Simon citrat (+)

LAMPIRAN 3



RIWAYAT HIDUP PENULIS

Salsabila Amanda Lubis, Penulis dilahirkan di Medan pada 24 Mei 2003, Anak dari Bapak Muhammad Nur Lubis dan ibu Darmayanti, anak pertama dari 3 bersaudara, kakak dari Nadila Adha Lubis dan Muhammad Alfi Syahrin Lubis. Penulis bersekolah SD di MIN Medan dari tahun 2009 sampai 2014, dan melanjutkan di SMP Negeri 35 Medan dari tahun 2015 sampai 2018. Penulis juga berkesempatan melanjutkan SMK di SMK Kesehatan Haji Sumut dari tahun 2018 sampai 2021. Penulis kemudian melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Tinggi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Medan dan berhasil menyelesaikan studi pada Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.

Email penulis : sabilaamandalbs@gmail.com