

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KONTAMINASI BAKTERI PADA SANTAN YANG DIJUAL
OLEH PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL**



Oleh :

ULFA

NIM. 20170662055

PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

2020

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KONTAMINASI BAKTERI PADA SANTAN YANG DIJUAL
OLEH PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL**

**Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan (A.Md. Kes) Pada
Program Studi D3 Teknik Laboratorium Medik Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**



Oleh :

ULFA

NIM. 20170662055

PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

2020

PERYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : ULFA

NIM : 20170662055

Program Studi : D3 ANALIS KESEHATAN

Fakultas : ILMU KESEHATAN

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar-benar tulisan karya saya sendiri bukan plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan. Bila kemudian hari terbukti plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 25 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



METERAI
TEMPEL
6000
ENAM RIBURUPIAH
ULFA

NIM. 20170662055

PERSETUJUAN

**Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,
sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah pada
Program Studi D3 D3 Teknologi Laboratorium Medis Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Surabaya, 22 Juli 2020

Menyetujui,

Pembimbing I



Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si

Pembimbing II



Dita Artanti, S.Si., M.Si

Mengetahui

Ketua Program Studi



FitrotinAzizah, S.ST, M.Si

PENGESAHAN

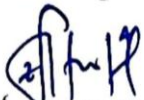
**Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan didepan tim penguji Ujian Sidang
Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medis
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Pada tanggal, 23 Juli 2020

Tim Penguji

Tanda Tangan

Penguji 1 : Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si


(.....)

Penguji 2 : Dita Artanti, S.Si.M.Si


(.....)

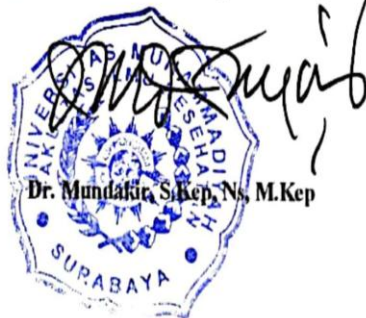
Penguji 3 : Rahma Widyastuti S.Si., M.Kes


(.....)

Mengesahkan,

Decan Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surabaya

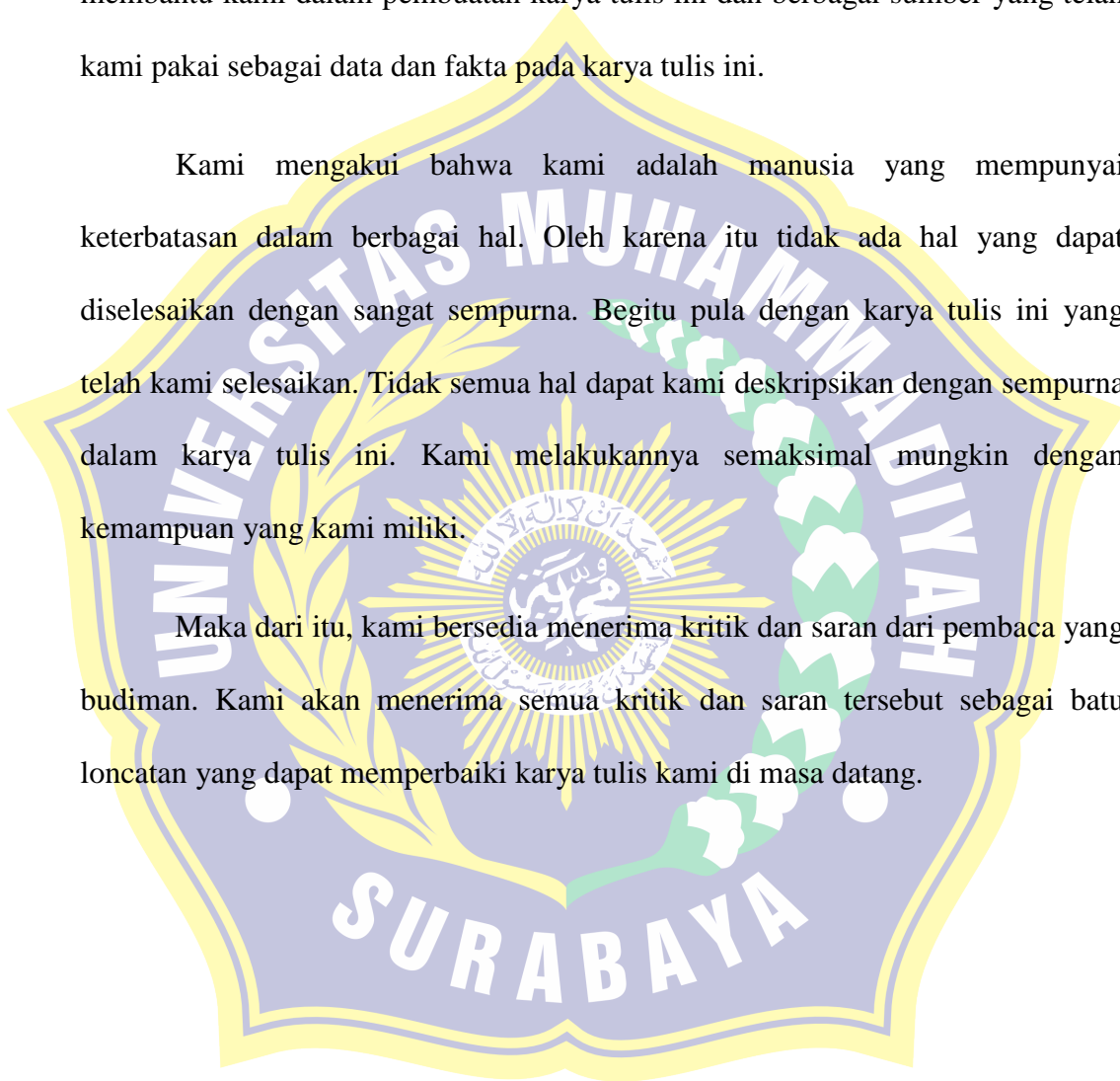


KATA PENGANTAR

Pertama-tama kami mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberkati kami sehingga karya tulis ini dapat diselesaikan. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih bagi seluruh pihak yang telah membantu kami dalam pembuatan karya tulis ini dan berbagai sumber yang telah kami pakai sebagai data dan fakta pada karya tulis ini.

Kami mengakui bahwa kami adalah manusia yang mempunyai keterbatasan dalam berbagai hal. Oleh karena itu tidak ada hal yang dapat diselesaikan dengan sangat sempurna. Begitu pula dengan karya tulis ini yang telah kami selesaikan. Tidak semua hal dapat kami deskripsikan dengan sempurna dalam karya tulis ini. Kami melakukannya semaksimal mungkin dengan kemampuan yang kami miliki.

Maka dari itu, kami bersedia menerima kritik dan saran dari pembaca yang budiman. Kami akan menerima semua kritik dan saran tersebut sebagai batu loncatan yang dapat memperbaiki karya tulis kami di masa datang.



Dengan menyelesaikan karya tulis ini kami mengharapkan banyak manfaat yang dapat dipetik dan diambil dari karya ini. Semoga dengan adanya karya tulis ini dapat menjaga higeinitas makanan. Dengan begitu maka kesehatan akan lebih terjamin dan tidak ada lagi muncul berbagai penyakit baru yang diakibatkan kontaminasi bakteri pada makanan.

Surabaya, 12 juni 2020



(Ulfa)



DAFTAR ISI

KARYA TULIS ILMIAH	I
PERYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	II
PERSETUJUAN	III
PENGESAHAN	IV
KATA PENGANTAR	V
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	VI
UCAPAN TERIMAKASIH	VIII
DAFTAR ISI	X
DAFTAR TABEL	XIII
DAFTAR GAMBAR	XIV
DAFTAR LAMPIRAN	XV
ABSTRAK	XVI
ABSTRACT	XVII
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Secara Teoritis.....	4
1.4.2 Secara Praktis	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tinjauan Tentang Santan	5
2.1.1 Definisi Santan	5
2.2 Sumber Kontaminasi	6

2.2.1 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Udara	6
2.2.2 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Air	7
2.2.3 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Manusia	7
2.2.4 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Pangan	8
2.2.5 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Peralatan ...	8
2.2.6 Sumber Kontaminasi Mikroorganisme dari Mikroorganisme	8
2.3 Tinjauan Tentang Bakteri	9
2.3.1 Keracunan Makanan	11
2.3.2 Bakteri Penyebab Keracunan Makanan dan Makanan	11
2.4 Perhitungan Angka Kuman	13
2.4.1 Angka Lempeng Total (ALT)	14
2.5 Kualitas Makanan.....	15
BAB 3 METODE PENELITIAN	17
3.1 Desain Penelitian	17
3.2 Strategi Penelitian	17
3.3 Kriteria Inklusi	17
3.4 Sintesis Data	18
3.5 Sumber Data	19
3.6 Penelusuran Jurnal	19
BAB 4 PENELITIAN	25
4.1 Data Penelitian	25
BAB 5 PEMBAHASAN	27
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	31
6.1 Simpulan	31
6.2 Saran	31

6.2.1 Bagi Penjual	31
6.2.2 Bagi Konsumen	31

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Kandungan Santan	6
Tabel 3.3 Kriteria Inklusi	18
Tabel 4.1 Hasil Literature Review dari tiga Jurnal Nasional	25



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.6 Penelusuran Jurnal.....21



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pencarian Jurnal

Lampiran 2 Jurnal yang di Review

Lampiran 3 Loogbook Kegiatan

Lampiran 4 Kartu Bimbingan

Lampiran 5 Pengesahan Hasil Revisi

Lampiran 6 Persetujuan Publikasi

Lampiran 7 Endorsmen Letter

Lampiran 8 Bebas Plagiasi



DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. (Volume 2 Issue 1,2017). Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada makanan jajanan di pasar Mardika kota Ambon. *Global health science*, 41-47.
- Anugrah R, (2011). Minuman Coconut milk Kelapa (Cocos nucifera L.) Rendah Lemak Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia rebaudiana Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Berbasis Coconut milk Kelapa. *Institut Pertanian Bogor*.
- Aprilia Mustikaning Putri1, P. K. (Vol. 13, No. 1 Januari–Juni 2018). Identifikasi keberadaan bakteri coliform dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus universitas muhammadiyah surakarta. *Media Gizi Indonesia*, hlm. 41–48.
- BPOM. (2009). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011. *BPOM*, 28.
- Hayu, R. E. (Volume 7, Nomor 2, Tahun 2018). Kontaminasi bakteri staphylococcus sp pada kejadian luar biasa keracunan makanan di dusun sawangan kabupaten magelang jawa tengah indonesia. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences)* , 22-32.
- imam. 2000. Isolasi dan Identifikasi Bacteri Klinik. Yogyakarta : *Akademi Analisis Kesehatan Yogyakarta*.
- Jawetz, Melnick, Dan Adelbeng, 2007, Mikrobiologi Kedokteran, Buku 1, *Salemba Medika, Surabaya*.
- Jiastuti, T. (Vol. 10, No. 1 Januari 2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13-24.
- Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011. Penetapan Batas Maksimum Cemarkan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia
- Kusnoputranto. 2009. Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Memprihatinkan. <http://www.bpom.com>. (access: 12 April 2002).
- Lasti, A. d. (2014). Identifikasi keberadaan Staphylococcus sp pada santan kelapa kemasan yang di perdagangkan di kota makassar . *Adriani*, 34.

- Mansauda, Karlah L. R., Fatimawali & Kojong Novel .2014. Analisis Cemaran Bakteri Coliform Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Yang Beredar Di Manado. *Pharmakon: Jurnal Ilmiah Farmasi*. III(2): 37-44. Onlinejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmakon/.../4300
- Mildiana, Y. H. (2018). Identifikasi bakteri Salmonella sp pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. 22.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. (2001). Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: *Kanisus*.
- Putri Mustika Sari, L. L. (Vol.1, No.1, March 2019). Staphylococcus aureus in Traditional Coconut milk Drinks. *Tropical Health and Medicine Research*, 33-38.
- Risalia Reni Arisanti, C. I. (Volume 34 No 3, Tahun 2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia. *Berita Kedokteran Masyarakat* , 99-106.
- SNI. (2009). Badan Standar Nasional. SNI 7388.
- Standar Nasional Indonesia, 2009, Santan kelapa cair, Dewan Standarisasi Nasional Indonesia https://www.academia.edu/10635874/SNI_2009
- Suwandi, U., 1999. Peran Media Untuk . Identifikasi Mikroba Patogen. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 124. *Grup PT Kalbe Farma, Jakarta*
- Thoriqoh, H. N. (2017). Kontaminasi bakteri escherichia coli pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Sekolah Dasar Kecamatan Cakung 2016. *Bachelor's thesis, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan* .
- Ubaidillah. (2006). Faktor Produksi Yang Berhubungan Dengan Kontaminasi Coliform Pada Jajanan Es Dawet Di Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan dan Keperawatan Surya Medika*, 1(1) : 10-19.
- urfa, N. (2018). Gambaran kontaminasi bakteri coliform pada makanan di pondok pesantren Kabupaten Bogor. *Bachelor's thesis, Jakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah*.
- Yunita.2010. Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total Coliform Total dan Kandngan E. Coli.
- <http://ojs.unud.ac.id/index.php/BIO/article/download/588/39>

