

BAB 4
HASIL PENELITIAN

4.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil pemeriksaan identifikasi *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari yang berjumlah 30 sampel di dapatkan hasil yang disajikan pada tabel 3.1 sebagai berikut:

Tabel 3.1 Hasil pemeriksaan *Escherichia coli* pada udang balado sebanyak 30 sampel yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari

No	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan		Keterangan
		Positif	Negatif	
1.	A1		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
2.	A2	✓		Terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah warna menjadi merah muda. Pada pewarnaan gram terdapat basil Gram negatif, dan pada media Emb berubah menjadi hijau metalik
3.	A3		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
4.	A4		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa

5.	A5		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
6.	A6		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
7.	A7		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
8.	A8		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
9.	A9		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
10.	A10		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
11.	B1		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
12.	B2		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa

13.	B3		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
14.	B4		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
15.	B5		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
16.	B6		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
17.	B7		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
18.	B8		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
19.	B9		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
20.	B10		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa

21.	C1		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
22.	C2		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
23.	C3		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
24.	C4		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
25.	C5		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
26.	C6		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
27.	C7		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
28.	C8		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa

29.	C9		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa
30.	C10		✓	Tidak terdapat bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel udang balado, karena pada media Mc didapatkan hasil dengan media berubah menjadi warna kuning dan tidak memfermentasi laktosa

4.2 Analisa Data

Analisa data hasil pemeriksaan identifikasi *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari yang berjumlah 30 sampel, maka berdasarkan hasil presentase dapat dilihat pada tabel 3.2 berikut:

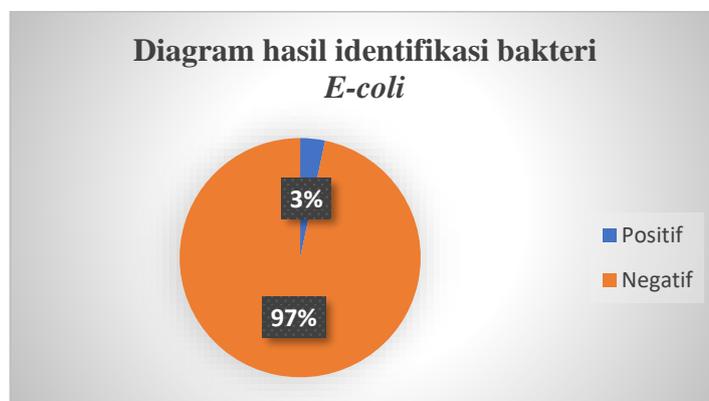
Hasil presentase pemeriksaan identifikasi *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari yang berjumlah 30 sampel dapat dilihat pada tabel 3.2.

Table 3.2 Hasil presentase pemeriksaan identifikasi *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari yang berjumlah 30 sampel.

No	Hasil Pemeriksaan	Jumlah	Presentase (%)
1.	Tidak Terdapat Bakteri <i>E. coli</i>	29	97%
2.	Terdapat Bakter <i>E. coli</i>	1	3%
	Jumlah Total	30	100%

Berdasarkan tabel 3.2 dapat dilihat bahwa sampel pada udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari terdapat 1 sampel positif bakteri *Escherichia coli* dengan presentase 3% dan sampel negatif bakteri *Escherichia coli*

dengan presentase 97%. Dari tabel ini kemudian disajikan pada gambar diagram pie 4.1 sebagai berikut:



Gambar 4.1 Diagram Hasil Pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Udang Balado