

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, B. 2009. *Pengaruh CO₂ (Karbon dioksida) Murni Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme Pada Produk Minuman Fanta Di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia Unit Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Anastiawan. 2014. *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Probiotik Yang Berasal Dari Usus Itik Pedaging *Anas domesticus**. Universitas Hasanuddin.
- Aritonang, S.N., E. Roza, E. Rossi, E. Purwati, dan Husmaini. 2017. Isolation and identification of lactic acid bacteria from okara and evaluation of their potential as candidate probiotics. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16 (8). 618–628.
- Asriani. 2006. *Kajian Efek Sinergi Antimikroba Metabolit Bakteri Asam Laktat Dan Monosgliserol Minyak Kelapa Terhadap Mikroba Patogen Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Bawalan, D.D. 2011. *Processing Manual for Virgin Coconut Oil, its Products and By-products for Pacific Island Countries and Territories*. Fiji: SPC Suva Office.
- Bawalan, D.D. and K.R. Chapman. 2006. *Virgin Coconut Oil: production manual for micro- and village-scale processing*. Bangkok: Thammada Press Co. Ltd.
- Brooks, G.F., K.C. Carroll, J.S. Butel, and S.A. Morse. 2010. *Medical Microbiology*. 25th Ed. New York: Mc Graw Hil.
- Candra, J. I. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Institut Pertanian Bogor.
- Chotiah, S. 2013. Penapisan Bakteri Asam Laktat Penghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 422-426
- CLSI. 2017. Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing. 27th Ed. USA: CLSI.
- De Vos, P., G. M. Garrity, D. Jones, N. R. Krieg, W. Ludwig, F. A. Rainey, K.-H. Schleifer, and W. B. Whitman (eds.). 2009. *Bergey's Manual Of Systematic Bacteriology*. 2nd Ed. USA: Springer.
- Desniar, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N. R. Mubarik. 2012. Senyawa Antimikroba Yang Dihasilkan Oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika*. (32). 135-145
- Fauziah, P. N. J. Nurhajati, dan Chrysanti. 2014. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumonia* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *Majalah Kedokteran Bandung*. 47(1). 35-41.
- Florou-Paneri, P., E. Christaki, and E. Bonos. 2013. Lactic Acid Bacteria as Source of Functional Ingredients. In: M. Kongo (ed.). *Lactic Acid Bacteria - R & R*

- D for Food, Health and Livestock Purposes*. [Online]. Croatia: InTech. 589–614. Available from: <http://www.intechopen.com/books/lactic-acid-bacteria-r-d-for-food-health-and-livestock-purposes>.
- Haerani. 2010. Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo). *Jurnal MKMI*. 6 (4). 244–248.
- Hari, P. D., W. S. Murtius, dan I. D. Rahmi. 2017. Studi Karakteristik Hasil Fermentasi Olahan Bengkoang (*Pachyrizus erosus*) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Ragi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2).
- Haryati, S. D., S. Darmawati, dan W. Wilson. 2017. Perbandingan Efek Ekstrak Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* Dengan Metode Disk Dan Sumuran. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat “Implementasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Untuk Peningkatan Kekayaan Intelektual”. Semarang.
- Harmita dan Radji, M. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati*. 3rd Ed. J. Manurung (ed.). Jakarta: EGC.
- Holzappel, W.H. and Wood, B.J.B. 2014. *Lactic Acid Bacteria : Biodiversity and Taxonomy*. New York: John Willey and Sons.
- Ibrahim, A., A. Fridayanti, dan F. Delvia. 2015. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(2). 159-163.
- Ismail, Y. S., Cut Yulvizar dan Putriani. 2017. Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *BIOLEUSER*. 1(2). 45-53.
- James, J., C. Baker, dan H. Swain. 2008. *Prinsip-Prinsip Sains untuk Keperawatan*. Indonesian. A. Safitri dan R. Astikawati (eds.). [Online]. Jakarta: Penerbit Erlangga. Available from: <https://books.google.co.id/books?id=AIDbNCmkNtgC&pg=PA116&dq=infeksi+adalah&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiauLvpqNfXAhWJrJQKHS2eCUwQ6AEIQjAG#v=onepage&q=infeksi+adalah&f=false>.
- Januarsyah, T. 2007. *Kajian Aktivitas Hambat Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Galur SCG 1223*. Institut Pertanian Bogor.
- Kapoor, K. 2010. *Illustrated Dictionary of Microbiology*. New Delhi: Oxford Book Company.
- Khumalawati, I.S dan Y. M. Ulfa. 2009. *Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat*. Universitas Diponegoro.
- Kot, W., H. Neve, K.J. Heller, and F.K. Vogensen. 2014. Bacteriophages of *Leuconostoc*, *Oenococcus*, and *Weissella*. *Frontiers in Microbiology*. 5 (APR). 1–9.
- Lahtinen, S., A.C. Ouwehand, S. Salminen, and A. Von. Wright. 2012. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and functional aspects*. 4th Ed. New York: CRC

Press.

- Leboffe, M.J. and B.E. Pierce. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory*. 4th Ed. D. Ferguson (ed.). United States of America: Douglas N. Morton.
- Listari, Y. 2009. *Efektivitas Penggunaan Metode Pengujian Antibiotik Isolat Streptomyces Dari Rizosfer Familia Poaceae Terhadap Escherichia coli*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maczulak, A. 2011. *Encyclopedia of Microbiology*. United States of America: Facts On File, Inc.
- Mandei, J. H. 2015. Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Yogurt. *B. Palma*. 16(1). 66–76.
- Martini, S.A. Lindawati, A.A. Oka, I.A. Utami dan A.A.S. Kartini. 2009. Peningkatan Teknik Pengolahan Buah Kelapa Menjadi Minyak Goreng Bermutu (VCO) Melalui Proses Fermentasi. *Udayana Mengabdi*. 9 (2). 108–110.
- Murtius, W.S. 2008. *Pemanfaatan Blndo Sebagai Starter Dalam Pembuatan Minuman Probiotik*. Universitas Andalas.
- Muzaifa, M. 2014. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Indigenous Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *SAGU*. 13(1). 8-13
- Nasir, A., A. Muhith dan M.E. Ideputri. 2011. *Buku Ajar: Metodologi Penelitian Kesehatan*. I. Yogyakarta: Muha Medika.
- Noordiana, N., A.B. Fatimah, and A.S. Mun. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolated from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. *International Food Research Journal*. 20 (1). 117–124.
- Notoadmojo, S. 2012. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. 1st Ed. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurliana, I. Sudirman, M. Sudarwanto, dan Raden R. Soejoedono. 2009 Pengaruh Bakteriosin Produksi Bakteri Asam Laktat Isolat Indonesia terhadap Jumlah Bakteri dalam Susu Pasteurisasi. *Jurnal Agripet*. 9(1). 50-56
- Nursyam, H. 2011. Penggunaan Kultur Starter Bakteri Asam Laktat pada Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Lele Dumbo yang Diinfeksi *Listeria monocytogenes* ATCC-1194. *The Journal of Experimental Life Science*. 1(2). 88-94
- Oxoid. 2018. *MRS Agar (De Man, Rogosa, Sharpe)*. Tersedia di : http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0361&or g=133&c=UK&lang=EN. Diakses tanggal 23 Juni 2018.
- Radji, M. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi*. J. Manurung (ed.). Jakarta: EGC.
- Rahardjo, R. 2008. *Kumpulan Kuliah Farmakologi*. [Online]. 2nd Ed. Jakarta: EGC. Tersedia dalam

https://books.google.co.id/books?id=MVw2VCMXrEgC&printsec=frontcover&dq=Kumpulan+Kuliah+Farmakologi&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiL2e6dgN_ZAhWMvY8KHa28CdEQ6AEIKTAA#v=onepage&q=Kumpulan%20Kuliah%20Farmakologi&f=false. Diakses tanggal 12 Januari 2018.

- Rahmadi, A., I. Abdiah, M.D. Sukarno, dan T. Purnaningsih. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Antibakteri Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2). 178–183.
- Rahmiati dan M. Mumpuni. 2017. Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Dan Potensinya Dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Journal of Islamic Science and Technology*. 3(2). 141-150.
- Respati, N. Y., E. Yulianti, dan A. Rakhmawati. 2017. Optimasi Suhu Dan pH Media Pertumbuhan Bakteri Pelarut Fosfat Dari Isolat Bakteri Termofilik. *Jurnal Prodi Biologi*. 6(7). 423-430.
- Situmeang, S. M. F., Musthari, dan S. Riadi. 2017. Isolasi Dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Yoghurt Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli Dan Salmonella typhi. *Jurnal Biosains*. 3(3). 144-152.
- Subagiyo, S. Margino, Triyanto dan W. A. Setyati. 2015. Pengaruh pH, Suhu Dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Ilmu Kelautan*. 20(4). 187-194.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. 26th Ed. Bandung: Alfabeta.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*. A. Hanif, J. Manurung, dan J. Simanjuntak (eds.). Jakarta: EGC.
- Surjowardojo, P., T. E. Susilorini, dan A. A. Panjaitan. 2015. Daya Hambat Jus Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus Dan Escherichia coli Penyebab Mastitis Pada Sapi Perah. *Jurnal Ternak Tropika*. 16(2). 30-39.
- Susanti, I., W. R. Kusumaningtyas, dan F. Illaningtyas. 2007. Uji Sifat Probiotik Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18 (2). 89–95.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, dan E. Sinaga. 2015. Pengaruh pH terhadap Produksi Antibakteri oleh Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 15(3). 234-238.
- Urnemi, S. Syukur, E. Purwati, S. Ibrahim, dan Jamsari. 2011. Potensi Bakteri Asam Laktat Dalam Menghasilkan Bakteriosin Sebagai Antimikroba Dan Pengukuran Berat Molekulnya Dengan SDS-PAGE Dari Isolat Fermentasi Kakao. *Jurnal Riset Kimia*. 4 (2). 94–100.
- Usmiati, S., Miskiyah dan Rarah R.A.M. 2009. Pengaruh Penggunaan Bakteriosin

- dari *Lactobacillus sp.* Galur SCG 1223 terhadap Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Segar. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 14(2): 150-166.
- Vandepitte, J., J.Verhaegen, K. Engbaek, P. Rohner, P. Piot, and C. Heuck. 2011. *Prosedur Laboratorium Dasar untuk Bakteriologi Klinis*. D. Susanto (ed.). Jakarta: EGC. Alih bahasa: L. Setiawan.
- Widowati, T. W., B. Hamzah, A. Wijaya dan R. Pambayun. 2014. Sifat Antagonistik *Lactobacillus sp* B441 Dan Ii442 Asal Tempoyak Terhadap *Staphylococcus aureus*. *AGRITECH*. 34(4). 430-438
- Yanuar, S.E. dan A. Sutrisno. 2015. Minuman Probiotik dari Air Kelapa Muda dengan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3). 909–917.
- Yelti, S. N., D. Zul, dan B. L. Fibriarti. 2014. Formulasi Biofertilizer Cair Menggunakan Bakteri Pelarut Fosfat Indigenus Asal Tanah Gambut Riau. *JOM FMIPA*. 1(2). 651-662.
- Yuniastuti, A. 2014. *Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. 1st Ed. Semarang: UNNES Press.

Lampiran 1: Dokumentasi alat dan bahan



Gambar 6. Tempat sampel



Gambar 7. Spatula



Gambar 8. Kaca arloji



Gambar 9. Neraca analitik



Gambar 10. Gelas kimia



Gambar 11. Gelas ukur



Gambar 12. Erlenmeyer



Gambar 13. Hotplate stirrer



Gambar 14. Autoklaf



Gambar 15. Petridish



Gambar 16. Tabung reaksi



Gambar 17. Pipet ukur



Gambar 18. Oven



Gambar 19. Rak tabung



Gambar 20. Biosafety Cabinet



Gambar 21. Mc Farland densitometer



Gambar 22. Ose bulat



Gambar 23. Mikropipet



Gambar 24. Pinset



Gambar 25. Api Bunsen



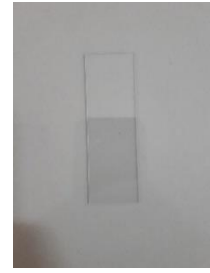
Gambar 26. Inkubator



Gambar 27. Ball pipet



Gambar 28. Mikroskop



Gambar 29. Kaca objek



Gambar 30. Rak pengecatan



Gambar 31. Tabung durham



Gambar 32. Blondo VCO



Gambar 33. Media MHA



Gambar 34. Standar Mc Farland



Gambar 35. Media MRS agar



Gambar 36. Media MRS broth



Gambar 37. Pewarna Gram



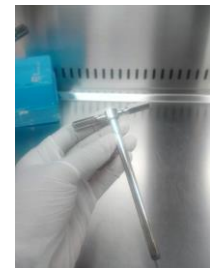
Gambar 38. Minyak emersi



Gambar 39. Hidrogen peroksida



Gambar 40. Alkohol 70%,



Gambar 41. Alat pembuat sumuran



Gambar 42. Disk antibiotik amoksisilin

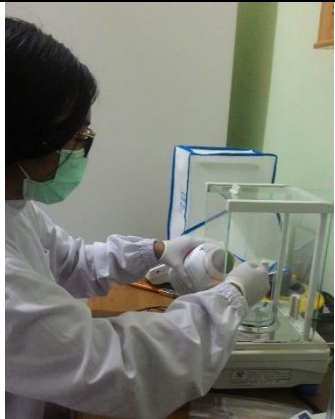


Gambar 43. Yellow tip

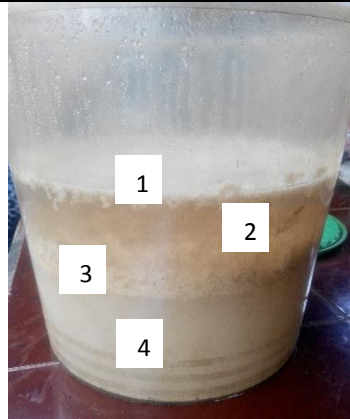


Gambar 44. Blue tip

Lampiran 2: Kegiatan Penelitian



Gambar 45. Penimbangan media



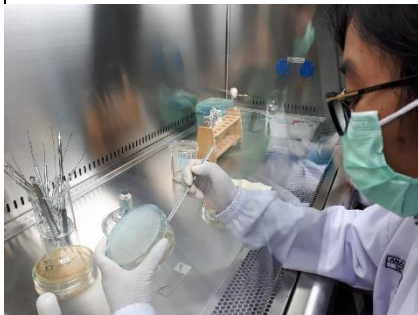
Gambar 46. Lapisan yang terbentuk setelah didiamkan selama 24 jam.

Ket: 1) blondo, 2) VCO, 3) blondo, 4) air

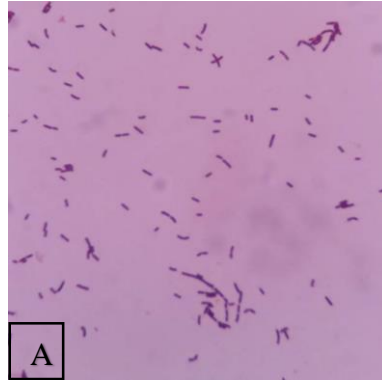


Gambar 47. Hasil kultur sampel blondo VCO pada media MRS agar

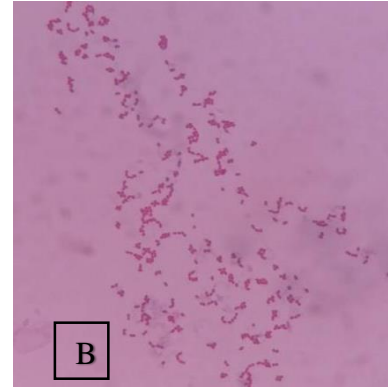
Hasil pengecatan gram



Gambar 48. Proses pembuatan apusan untuk pewarnaan Gram



Gambar 49. A) Basil Gram positif



Gambar 50. B) Kokus Gram positif



Gambar 51. Hasil uji katalase menunjukkan bahwa katalase negatif (tidak ada gelembung)

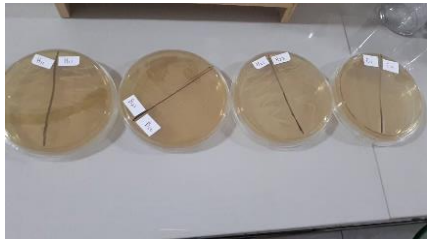


Gambar 52. Hasil uji produksi gas menunjukkan terdapat gas pada tabung durham (positif)



Gambar 53. Hasil uji produksi gas menunjukkan tidak ada gas pada tabung durham (negatif)

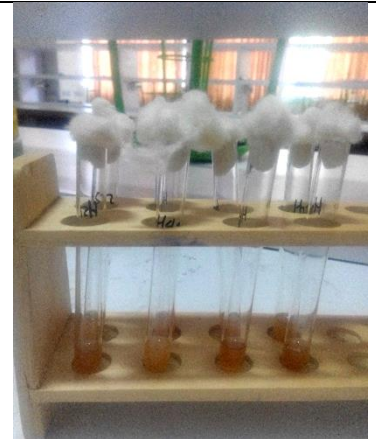
Preparasi sampel untuk uji potensi antimikroba



Gambar 54. Isolat bakteri asam laktat



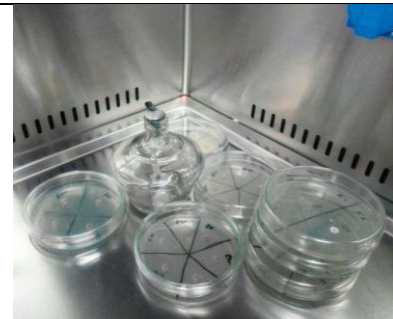
Gambar 55. Isolat bakteri asam laktat dikultur pada media MRS broth



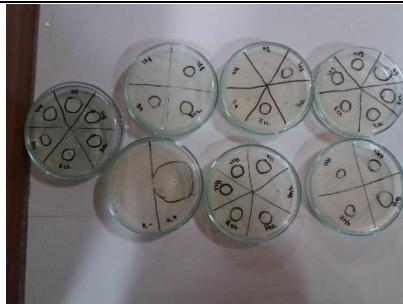
Gambar 56. Hasil inkubasi isolat bakteri asam laktat pada media MRS broth



Gambar 57. Pembuatan suspensi bakteri *Staphylococcus aureus* 0,5 Mc Farland



Gambar 58. Proses uji potensi antimikroba bakteri asam laktat dengan metode difusi sumuran



Gambar 59. Hasil uji potensi bakteri asam laktat sebagai antimikroba



Gambar 60. Zona hambat yang terbentuk ditandai dengan adanya zona bening disekitar sumuran



Gambar 61. Pengukuran zona hambat yang terbentuk

Lampiran 3. Data Hasil Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
JURUSAN ANALIS KESEHATAN



Alamat: Jl. Sanitasi No. 1 Sidakarya, Denpasar. Telp: (0361) 710527, Fax: (0361)710448
 Website : www.poltekkes-denpasar.ac.id/analiskesehatan
 Email: analiskesehatandenpasar@yahoo.co.id

LABORATORIUM BAKTERIOLOGI JURUSAN ANALIS KESEHATAN
DATA HASIL PENELITIAN KARYA TULIS ILMIAH

Perihal : Isolasi dan Identifikasi bakteri asam laktat serta Uji Potensi Antimikroba
Nama Peneliti : Ketut Meina Sandi
Judul Penelitian : Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Limbah Produksi *Virgin Coconut Oil* (Blondo) Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*
Hasil :

Tabel 1. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat

Sampel	Kultur pada media MRS agar	Pewarnaan Gram	Bentuk sel	Katalase	Produksi gas dari glukosa	Interpretasi	Jumlah isolat
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
2	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
3	Tumbuh	+	Kokus	-	-	BAL	2
4	Tumbuh	+	Basil	-	+	BAL	2
5	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
6	Tumbuh	+	Basil	-	+	BAL	2
7	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
8	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
9	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
10	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
11	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
12	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
13	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
14	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
15	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
16	Tumbuh	+	Basil	-	-	BAL	2
Total isolat							32

Tabel 2. Uji Potensi Antimikroba

Kode Isolat	Diameter Daya Hambat	Interpretasi
1	2	3
A11	14,3	Menghambat
A12	12,8	Menghambat
A21	9,2	Menghambat
A22	11,6	Menghambat
A31	0	Tidak menghambat
A32	9,4	Menghambat
B11	12,3	Menghambat
B12	14,3	Menghambat
B21	11,3	Menghambat
B22	0	Tidak menghambat
B31	13,3	Menghambat
B32	12,9	Menghambat
D11	0	Tidak menghambat
D12	0	Tidak menghambat
E11	0	Tidak menghambat
E12	12,2	Menghambat
E21	15,5	Menghambat
E22	16,3	Menghambat
G11	20,8	Menghambat
G12	12,4	Menghambat
G21	14,5	Menghambat
G22	13,7	Menghambat
H11	15,9	Menghambat
H12	14,5	Menghambat
H21	13,7	Menghambat
H22	15,6	Menghambat
H31	14,2	Menghambat
H32	0	Tidak menghambat
H41	15,7	Menghambat
H42	13,2	Menghambat
H51	10,7	Menghambat
H52	12,4	Menghambat

Mengetahui
Kasub Unit Laboratorium



Wayan Merta, S.K.M., M.Si.
NIP. 195412311976081001

Denpasar,
Penanggungjawab Laboratorium Bakteriologi

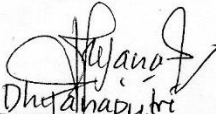
Burhannuddin, S.Si., M.Biomed
NIP. 198602282009121003

REKOMENDASI/KOREKSI UJIAN AKHIR PROGRAM

NAMA MAHASISWA : Ketut Meina Sandi
NIM : 207139015015
JUDUL KTI : POTENSI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG DIISOLASI DARI
LIMBAH PRODUKSI VIRGIN COCONUT OIL (BLONDO) SEBAGAI
ANTIMIKROBA TERHADAP BAKTERI STAPHYLOCOCCUS AUREUS

- Kata usulan dan skripsi dihilangkan di kata pengantar
- Perbaiki cara pengambilan sampel
- Pada hasil karakteristik objek penelitian, dituliskan cara pengambilan Glondo
- Saran disesuaikan dg hasil penelitian dan manfaat penelitian yg dibuat di bab 1.

Denpasar, 13 Juli 2018
Penguji,



(LEA Sri Dharma Putri, SKA, MPH)
NIP: 197209011998032003

REKOMENDASI/KOREKSI UJIAN AKHIR PROGRAM

NAMA MAHASISWA : Ketut Meina Sandi
NIM : P07134015015
JUDUL KTI : POTENSI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG DIISOLASI DARI
LIMBAH PRODUKSI VIRGIN COCONUT OIL (BLONDO) SEBAGAI
ANTIMIKROBA TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus*

- ⊕ Gambar/foto koloni saja
- ⊕ Gambar = kultur koloni
- ⊕ Gambar/Gambar/foto ket. no
- perbaiki abstrak sesuai persyaratan membuat abstrak
- apa beda abstrak dan ringkasan penulisan?

Denpasar, 13 Juli2018
Penguji,


(I. G. Sudarman)
NIP :

REKOMENDASI/KOREKSI UJIAN AKHIR PROGRAM

NAMA MAHASISWA : Ketut Meina Sandi
NIM : P07134015015
JUDUL KTI : POTENSI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG DIISOLASI DARI
~~LIMBAH PRODUKSI VIRGIN COCONUT OIL (BLONDO)~~ SEBAGAI
ANTIMIKROBA TERHADAP BAKTERI STAPHYLOCOCCUS AUREUS

- 1) Judul diperbaiki / ~~Blondo VCO (Virgin Coconut Oil)~~
- 2) Saran yang dibuat perlu di bahas dulu sehingga muncul ~~pembahasan~~ Saran
- 3) Prosedur pengambilan dan penyayana sampel lebih jelas dijabarkan
- 4) Sarannya arahkan ke pengujian jumlah koloni sebagai starter bakteri (syarat: sebagai starter)
- 5) Perbaiki pengetikan dan tata letak.
- 6) Perhatikan antara jawaban ~~yang~~ pada tujuan dan simpulan.

Denpasar, ~~13 Juli~~ 2018
Pengaji,

~~Wayan Karta M.Si.~~
NIP: ~~198603092014021003~~