

KARYA TULIS ILMIAH

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* DAN FAKTOR
CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL
DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA**



Oleh:
NI PUTU DITYA ANGGRENI
NIM. P07134018001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2021**

KARYA TULIS ILMIAH

IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* DAN FAKTOR CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Tugas Akhir
Teknologi Laboratorium Medis Program Diploma III
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Oleh:
NI PUTU DITYA ANGGRENI
NIM. P07134018001

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2021**

LEMBAR PERSEMBAHAN

*Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah
yang telah engkau berikan kepada saya.*

*Terima kasih kepada orang-orang yang kusayangi, keluarga terkasih terutama
kedua orang tua, adik Andika Wiryatama, dan bli Yoga Kertiyasa yang
senantiasa mendoakan dan mendukung setiap langkah saya.*

*Terimakasih untuk teman-teman yang selama ini selalu
menemani saya dalam suka maupun duka.*

*Dosen pengajar serta orang-orang hebat yang telah menempa saya menjadi
manusia yang lebih baik.*

*Terima kasih kepada dosen pembimbing yang selalu membimbing saya dalam
menyusun KTI sehingga KTI ini dapat bermanfaat bagi orang yang memerlukan.*

*Satu hal yang harus diingat
“Nikmati setiap proses yang kamu lalui karena setiap proses sangatlah berharga
dan menjadi tinta dalam perjalanan hidupmu”*

LEMBAR PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH
**IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* DAN FAKTOR
CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL
DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:



Pembimbing Pendamping:



(I Gusti Ayu Sri Dhyanaputri, S.KM.,M.PH) (Burhannuddin, S.Si.,M.Biomed)
NIP. 197209011998032003 NIP. 198602282009121003

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



Cokorda Bhagya Widhya Hana Sundari, SKM, M.Si
NIP. 196906211992032004

KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL:

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* DAN FAKTOR
CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL
DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI: KAMIS
TANGGAL: 06 MEI 2021**

TIM PENGUJI

1. I Nyoman Jirna, S.KM.,M.Si (Ketua)
2. I Gusti Ayu Sri Dhyanaputri, S.KM., M.PH (Anggota)
3. D.A.A.Posmaningsih, SKM.,M.Kes (Anggota)

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



Cokorda Dewi Widhya Hana Sundari, SKM, M.Si
NIP. 196906211992032004

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Ditya Anggreni
NIM : P07134018001
Program Studi : DIII Teknologi Laboratorium Medis
Jurusan : Teknologi Laboratorium Medis
Tahun Akademik : 2021/2022
Alamat : Jalan Veteran No. 88 Banjar Gunung, Buduk, Mengwi

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir dengan judul Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Daging Babi Yang Dijual Di Pasar Kreneng Denpasar Utara adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil orang lain**.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian Surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 22 April 2021
Yang membuat pernyataan



Ni Putu Ditya Anggreni
NIM. P07134018001

RIWAYAT PENULIS



Penulis bernama Ni Putu Ditya Anggreni, lahir di Negara pada tanggal 22 Januari 2000. Penulis merupakan putri pertama dari pasangan I Nyoman Wirya (Ayah) dan Ni Wayan Martini (Ibu). Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2005 di TK Pandu Kumara. Kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar No. 2 Buduk, Kabupaten Badung pada tahun 2006. Penulis melanjutkan ke jenjang pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 3 Mengwi pada tahun 2012 dan lulus pada tahun 2015 dari Sekolah Menengah Pertama, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Kuta Utara. Pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi dan diterima sebagai mahasiswa di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

IDENTIFICATION OF *Escherichia coli* AND CONTAMINATION FACTORS ON PORK SOLD IN THE KRENENG MARKET NORTH DENPASAR

ABSTRACT

Background, pork is a part of the body that comes from pigs which are nutritious for consumption. Pork is an excellent place to grow for bacteria because it contains water, high protein, and has a neutral pH. The type of bacteria that contaminates pork is *Escherichia coli*. Several contamination factors cause the presence of *Escherichia coli* contamination on pork. **Purpose**, this research aims to identify *Escherichia coli* and contamination factors on pork sold in the Kreneng Market North Denpasar. **Method**, the type of this research is descriptive with *nonprobability sampling* technique with saturated sampling. The total sample in this research was 20 samples of pork. **Result**, this research found eight samples (40%) positive for *Escherichia coli* and 12 samples (60%) negative for *Escherichia coli*. The factors that contaminated pork, namely factors environment (20% of garbage piles up, 90% of open landfills, 80% of water does not flow), equipment factor (80% does not wash equipment before and after use), and worker factors (70% does not wash hands before and after selling, 90% does not use a head covering, 40% does not use work clothes/aprons). **Conclusion**, based on the result, it can be concluded that 40% of the pork sold in Kreneng Market North Denpasar is contaminated by *Escherichia coli* and environmental factor, equipment, and worker that cause *Escherichia coli* contamination on pork. The sellers are expected to pay attention to the quality of pork sold.

Keywords: Pork, *Escherichia coli*, Contamination Factor, Kreneng Market

IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia Coli* DAN FAKTOR CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA

ABSTRAK

Latar belakang, daging babi adalah bagian tubuh yang berasal dari ternak babi yang bergizi untuk dikonsumsi. Daging babi merupakan tempat tumbuh yang baik bagi bakteri karena mengandung air, protein yang tinggi, dan memiliki pH yang netral. Jenis bakteri yang mencemari daging babi adalah *Escherichia coli*. Adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi disebabkan oleh beberapa faktor cemaran. **Tujuan** dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* dan faktor cemaran pada daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara. **Metode**, penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan teknik sampling *non probability sampling*, yaitu sampling jenuh. Total sampel dalam penelitian adalah 20 sampel daging babi. **Hasil** identifikasi *Escherichia coli* pada daging babi di Pasar Kreneng Denpasar Utara, ditemukan delapan sampel daging babi (40%) positif tercemar bakteri *Escherichia coli* dan 12 sampel daging babi (60%) negatif tercemar bakteri *Escherichia coli* serta faktor yang mencemari daging babi yaitu faktor lingkungan (20% kondisi sampah menumpuk, 90% kondisi tempat pembuangan sampah terbuka, 80% kondisi air tidak mengalir), faktor peralatan (80% tidak mencuci peralatan sebelum dan sesudah digunakan), serta faktor pekerja (70% tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah berjualan, 90% tidak menggunakan penutup kepala, 40% tidak menggunakan pakaian kerja/celemek). **Kesimpulan**, berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa 40% daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara tercemar oleh bakteri *Escherichia coli* serta faktor lingkungan, peralatan, dan pekerja yang menyebabkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi. Bagi pedagang diharapkan untuk lebih memperhatikan kualitas daging babi yang dijual.

Kata kunci: Daging Babi, *Escherichia coli*, Faktor Cemaran, Pasar Kreneng

RINGKASAN PENELITIAN

IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli* DAN FAKTOR CEMARAN PADA DAGING BABI YANG DIJUAL DI PASAR KRENENG DENPASAR UTARA

Oleh: NI PUTU DITYA ANGGRENI (NIM. P07134018001)

Daging babi merupakan bagian tubuh yang berasal dari ternak mamalia (babi) yang bergizi untuk dikonsumsi yang mengandung unsur gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Selain digunakan untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani maupun untuk olahan makanan, daging babi juga dimanfaatkan untuk kebutuhan upacara agama di Bali. Daging babi banyak ditemukan di pasar tradisional maupun pasar modern. Daging yang dijual di pasar modern disajikan dalam keadaan tetutup menggunakan kemasan sedangkan di pasar tradisional disajikan dalam keadaan terbuka (tanpa penutup) di atas meja. Daging yang diletakkan di tempat yang terbuka dengan lokasi yang kurang terjamin kebersihannya dapat menyebabkan bakteri dapat tumbuh dengan subur. Jenis bakteri yang dapat mencemari dan tumbuh dengan baik pada daging babi adalah *Escherichia coli*. *Escherichia coli* merupakan bagian dari mikrobiota normal saluran pencernaan dan dalam usus besar akan bersifat patogen apabila jumlahnya berlebih dari jumlah normalnya. Tingginya cemaran *Escherichia coli* pada daging babi dapat menurunkan kualitas daging dan menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia seperti diare. Diare merupakan kondisi tinja yang encer dan berair dengan frekuensi buang air besar lebih dari tiga kali sehari yang diakibatkan oleh adanya cemaran bakteri pada bahan pangan atau makanan seperti daging babi. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7388:2009 batas maksimum cemaran *Escherichia coli* pada daging yaitu 1×10^1 MPN/g.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi dan mendeskripsikan faktor yang mencemari daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara. Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi ditentukan dengan penanaman pada media *Eosin Methylene Blue Agar* (EMBA) dan dilanjutkan dengan uji biokimia pada media *Sulfide Indole Motility* (SIM). Faktor cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi

ditentukan dengan melakukan observasi terkait lingkungan, peralatan, dan pekerja. Pengambilan sampel dilakukan di Pasar Kreneng Denpasar Utara dan pemeriksaan sampel dilakukan di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Panureksa Utama, Jalan Genitri No. 11A Denpasar. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan teknik sampling *non probability sampling* secara sampling jenuh. Besar sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 20 sampel daging babi yang diambil dari 10 pedagang yang menjual daging babi di Pasar Kreneng Denpasar Utara dengan berat sampel dari setiap pedagang adalah ± 25 gram.

Hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada 20 sampel daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara, didapatkan delapan sampel daging babi (40%) positif tercemar bakteri *Escherichia coli* dan 12 sampel daging babi (60%) negatif tercemar bakteri *Escherichia coli*. Faktor yang menyebabkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi di Pasar Kreneng Denpasar Utara yaitu faktor lingkungan (20% kondisi sampah menumpuk, 90% kondisi tempat pembuangan sampah terbuka, 80% kondisi air tidak mengalir), faktor peralatan (80% tidak mencuci peralatan sebelum dan sesudah digunakan), serta faktor pekerja (70% tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah berjualan, 90% tidak menggunakan penutup kepala, 40% tidak menggunakan pakaian kerja/celemek). Berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa 40% daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara tercemar oleh bakteri *Escherichia coli* dan faktor lingkungan, peralatan, serta pekerja yang menyebabkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi. Bagi pedagang daging babi di Pasar Kreneng Denpasar Utara diharapkan untuk lebih memperhatikan kualitas daging babi yang dijual dan bagi masyarakat agar lebih selektif dalam membeli daging babi yang akan dikonsumsi.

Daftar bacaan: 81 (Tahun 1986 – Tahun 2020)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “**Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan Faktor Cemaran Pada Daging Babi yang Dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara**” tepat pada waktunya. Karya tulis ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir pada Program Diploma III Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Karya tulis ilmiah ini dapat terselesaikan bukan hanya karena usaha penulis sendiri melainkan berkat bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung baik secara material maupun moril. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP., M.PH., selaku Direktur Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan untuk mengikuti pendidikan di lingkungan Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Ibu Cokorda Dewi Widhya Hana Sundari, SKM, M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan menyusun karya tulis ilmiah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Tugas Akhir pada Program Diploma III Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

3. Ibu I Gusti Ayu Sri Dhyanaputri, S.KM., M.PH selaku pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah.
4. Bapak Burhannuddin, S.Si, M.Biomed selaku pembimbing pendamping yang telah memberi bimbingan, dukungan, petunjuk, koreksi dan saran dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah.
5. Bapak Ibu Dosen beserta staff Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, yang telah membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan selama mengikuti pendidikan serta membantu dalam penyusunan karya tulis ilmiah.
6. Bapak, Ibu, Adik, dan seluruh keluarga yang selalu mendukung, memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah.
7. Teman-teman mahasiswa Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan karya tulis ilmiah.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih banyak kekurangan dan sangat jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi penyempurnaan karya tulis ilmiah ini. Semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Atas perhatian bapak/ibu, penulis ucapkan terima kasih.

Denpasar, 05 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
RIWAYAT PENULIS	vii
ABSTRACT	viii
ABSTRAK	ix
RINGKASAN PENELITIAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
DAFTAR SINGKATAN	xxi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan umum	5
2. Tujuan khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5

1. Manfaat teoritis	5
2. Manfaat praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pasar Tradisional.....	7
B. Daging Babi	7
C. <i>Escherichia coli</i>	9
1. <i>Escherichia coli</i>	9
2. Klasifikasi dan morfologi.....	9
3. Struktur antigen	11
4. Faktor virulensi	12
5. Patogenitas	13
6. Dampak <i>Escherichia coli</i>	17
D. Faktor Kontaminasi.....	17
E. Media Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	20
1. <i>Eosin methylen blue agar</i> (EMBA).....	20
2. <i>Sulfide indole motility</i> (SIM)	21
BAB III KERANGKA KONSEP.....	23
A. Kerangka Konsep.....	23
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	24
1. Variabel penelitian	24
2. Definisi operasional variabel.....	24
BAB IV METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26

1. Tempat penelitian	26
2. Waktu penelitian	26
C. Populasi dan Sampel	26
1. Populasi	26
2. Sampel	27
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	28
1. Jenis data yang dikumpulkan	28
2. Teknik pengumpulan data	29
3. Instrumen penelitian	35
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	36
1. Pengolahan data.....	36
2. Analisis data	37
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38
1. Kondisi Pasar Kreneng Denpasar Utara	38
2. Karakteristik daging babi	39
3. Identifikasi bakteri <i>Escherichia coli</i>	40
4. Faktor cemaran pada daging babi.....	42
5. Tabulasi silang	46
B. Pembahasan.....	50
1. Identifikasi bakteri <i>Escherichia coli</i>	50
2. Faktor cemaran pada daging babi.....	55
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	65
A. Simpulan	65

B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Definisi Operasional	24
Tabel 2	Hasil Identifikasi <i>Escherichia coli</i> pada media EMBA	40
Tabel 3	Hasil Uji Biokimia <i>Escherichia coli</i> pada media SIM.....	42
Tabel 4	Kondisi Sampah.....	43
Tabel 5	Kondisi Tempat Pembuangan Sampah	43
Tabel 6	Kondisi Air.....	44
Tabel 7	Perilaku Mencuci Peralatan	44
Tabel 8	Perilaku Mencuci Tangan	45
Tabel 9	Penggunaan Penutup Kepala.....	45
Tabel 10	Penggunaan Pakaian Kerja (Celemek).....	46
Tabel 11	Tabulasi Silang Kondisi Sampah	46
Tabel 12	Tabulasi Silang Kondisi Tempat Pembuangan Sampah	47
Tabel 13	Tabulasi Silang Kondisi Air.....	47
Tabel 14	Tabulasi Silang Perilaku Mencuci Peralatan	48
Tabel 15	Tabulasi Silang Perilaku Mencuci Tangan	49
Tabel 16	Tabulasi Silang Penggunaan Penutup Kepala.....	49
Tabel 17	Tabulasi Silang Penggunaan Pakaian Kerja (Celemek).....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Morfologi <i>Escherichia coli</i>	10
Gambar 2	Struktur Antigen <i>Escherichia coli</i>	12
Gambar 3	Kerangka Konsep	23
Gambar 4	Daging Babi.....	40
Gambar 5	Hasil Identifikasi <i>Escherichia coli</i> pada media EMBA	41
Gambar 6	Hasil Uji Biokimia <i>Escherichia coli</i> pada media SIM	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional.....	76
Lampiran 2 Lembar Observasi Lingkungan	77
Lampiran 3 Lembar Observasi Kebersihan Peralatan.....	78
Lampiran 4 Lembar Observasi Perilaku Pekerja	79
Lampiran 5 Hasil Pemeriksaan Laboratorium	80
Lampiran 6 Dokumentasi Hasil Kegiatan	84
Lampiran 7 Surat Ijin Pengambilan dan Pemeriksaan Sampel Penelitian	87
Lampiran 8 Surat Ijin Pemeriksaan Sampel Penelitian.....	88
Lampiran 9 Surat Permohonan Ijin Penelitian Jurusan Teknologi Laboratorium Medis	89
Lampiran 10 Surat Keterangan Penelitian/ Rekomendasi Penelitian Dinas Penamanam Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu	90
Lampiran 11 Surat Keterangan Penelitian/ Rekomendasi Penelitian Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Denpasar	91
Lampiran 12 Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Karya Tulis Ilmiah	93

DAFTAR SINGKATAN

CCA	: <i>Chromocult Coliform Agar</i>
CFA	: <i>Colonization Factor Antigen</i>
EMBA	: <i>Eosin Methylen Blue Agar</i>
H ₂ S	: Hidrogen Sulfida
FeSO ₄	: Besi (II) sulfat atau fero sulfat
HSU	: <i>Hemolytic Uremic Syndrom</i>
MR-VP	: <i>Metil Red-Voges Proskauer</i>
NaCl	: Natrium Klorida
PerKa BPOM	: Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan
pH	: <i>Power of Hydrogen</i>
SIM	: <i>Sulfide Indole Motility</i>
SMAC	: <i>Sorbitol MacConkey Agar</i>
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TSIA	: <i>Tripel Sugar Iron Agar</i>
WHC	: <i>Water Holding Capacity</i>