

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	7
1.5.1 Bagi Poltekkes Bandung.....	7
1.5.2 Bagi Penulis.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit .....	8
2.1.1 Pengertian .....	8
2.1.2 Tujuan.....	8
2.1.3 Sasaran dan Ruang Lingkup .....	8
2.1.4 Alur Penyelenggaraan Makanan .....	9
2.1.5 Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	9
2.1.6 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan .....	10
2.1.7 Sarana dan Prasarana Penyelenggaraan Makanan .....	11
2.2 Bentuk-bentuk Makanan di Rumah Sakit.....	15
2.3 Makanan Enteral .....	16
2.3.1 Jenis Makanan Enteral .....	16

2.3.2	Rute Pemberian Makanan Enteral .....	19
2.3.4	Komposisi Zat Gizi Makanan Enteral .....	19
2.3.5	Komplikasi Infeksius Pemberian Makanan Enteral .....	21
2.4	Keamanan dan Mutu Pangan.....	22
2.4.1	Pengertian.....	22
2.4.2	Keamanan Pangan.....	22
2.4.3	Mutu Pangan .....	23
2.4.4	Mutu Mikrobiologis Pangan .....	24
2.4.5	Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan Berdasarkan <i>Total Plate Count (TPC)</i> .....	25
2.4.6	Uji Kualitas Mikrobiologi Air Berdasarkan <i>Most Probable Number (MPN) coliform</i> .....	28
2.5	Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388:2009 .....	30
2.6	Mikroorganisme dan Mikrobiologi Makanan.....	31
2.6.1	Pengertian.....	31
2.6.2	Klasifikasi Mikroorganisme .....	31
2.6.3	Kontaminasi Mikroba pada Makanan .....	33
2.7	<i>Health Care-Associated Infections (HAIs)</i> .....	34
2.7.1	Pengertian.....	34
2.7.2	Kriteria HAIs.....	35
2.7.3	Jenis-jenis Transmisi Mikroba Patogen penyebab HAIs .....	35

**BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI  
OPERASIONAL .....37**

3.1	Kerangka Teoritis.....	37
3.2	Kerangka Konsep .....	40
3.3	Definisi Operasional .....	41
3.3.1	Makanan Enteral Formula Komersial .....	41
3.3.2	Makanan Enteral Formula Rumah Sakit Bubuk Siap Seduh .....	41

3.3.3 Makanan Enteral <i>Homebrew</i> .....	41
3.3.4 Analisis <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	41
3.3.5 Analisis <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>coliform</i> .....	42
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Desain Penelitian .....	43
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	43
4.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	44
4.3.1 Jenis Data .....	44
4.3.2 Tahapan Penelitian.....	44
4.4 Kriteria Inklusi dan Eksklusi .....	46
4.4.1 Kriteria Inklusi.....	46
4.4.2 Kriteria Eksklusi .....	46
<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>47</b>
5.1 Desain Penelitian .....	47
5.2 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	49
5.3 Bahan Dasar Makanan Enteral .....	50
5.4 Sampling Makanan Enteral.....	51
5.5 Hasil Uji Laboratorium Mikrobiologi Makanan Enteral .....	53
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>	<b>63</b>
6.1 Analisis Cemarkan Mikroba Makanan Enteral.....	63
6.1.1 Analisis Cemarkan Mikroba Formula Komersial .....	63
6.1.2 Analisis Cemarkan Mikroba Formula <i>Homebrew</i> .....	64
6.1.3 Analisis Cemarkan Mikroba Formula Rumah Sakit Siap Seduh.....	65
6.2 Analisis Identifikasi <i>coliform</i> Makanan Enteral.....	66
6.1.1 Analisis Identifikasi <i>coliform</i> Formula Komersial .....	66
6.1.2 Analisis Identifikasi <i>coliform</i> Formula <i>Homebrew</i> .....	66
6.1.3 Analisis Identifikasi <i>coliform</i> Formula Rumah Sakit Siap Seduh.....	66

6.3 Faktor Intrinsik Pertumbuhan Mikroba pada Makanan	
Enteral.....	67
6.3.1 Aktivitas Air (aw).....	67
6.3.2 Sifat dan Kandungan Nutrisi Bahan Baku.....	69
6.4 Faktor Ekstrinsik Pertumbuhan Mikroba pada Makanan	
Enteral.....	71
6.4.1 Suhu Ruang Produksi, Penyimpanan dan Distribusi ....	71
6.4.2 Waktu Penyimpanan dan Distribusi.....	72
6.4.3 Higiene dan Sanitasi Tenaga Pengolah .....	73
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>76</b>
7.1 Kesimpulan .....	76
7.2 Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>84</b>