

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	JENIS, INDIKASI PEMBERIAN DAN BAHAN MAKANAN YANG DIANJURKAN UNTUK FRS.....	17
2.2	JENIS FORMULA KOMERSIAL (FK) DAN INDIKASI PEMBERIAN.....	18
5.1	HASIL UJI <i>TOTAL PLATE COUNT</i> (TPC) MODIFIKASI FRS SIAP SEDUH DI RSUP DR. KARIADI SEMARANG .....	52
5.2	HASIL UJI IDENTIFIKASI <i>E.COLI</i> MODIFIKASI FRS SIAP SEDUH DI RSUP DR. KARIADI SEMARANG...	53
5.3	HASIL UJI MIKROBIOLOGIS SAMPEL MAKANAN ENTERAL <i>HOME BREW</i> DI ISFAHAN, IRAN.....	55
5.4	HASIL ANALISIS UJI <i>TOTAL PLATE COUNT</i> (TPC) TIGA JENIS MAKANAN ENTERAL DI JAKARTA.....	56
5.5	HASIL ANALISIS UJI IDENTIFIKASI <i>COLIFORM</i> TIGA JENIS MAKANAN ENTERAL DI JAKARTA.....	57
5.6	HASIL UJI TPC, IDENTIFIKASI <i>COLIFORM</i> DAN IDENTIFIKASI <i>E.COLI</i> PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN ENTERAL DI TAICHUNG, TAIWAN.....	58
5.7	HASIL UJI MIKROBIOLOGIS MAKANAN ENTERAL FORMULA KOMERSIAL DI SHIRAZ, IRAN.....	59
5.8	HASIL UJI MIKROBIOLOGIS MAKANAN ENTERAL FRS DI RS UNDATA PALU, SULAWESI TENGAH....	60
5.9	HASIL UJI MIKROBIOLOGIS AIR YANG DIGUNAKAN PADA MAKANAN ENTERAL DI RS UNDATA PALU, SULAWESI TENGAH.....	60
5.10	HASIL UJI MIKROBIOLOGIS MAKANAN ENTERAL <i>HOME BREW</i> DI MAHTASH, IRAN.....	61

5.11	PERBANDINGAN HASIL UJI MIKROBIOLOGIS MAKANAN ENTERAL <i>HOME BREW</i> DAN SIAP SEDUH DI MAHTASH, IRAN.....	61
6.1	BAHAN PANGAN POTENSIAL BERBAGAI SUMBER MIKROORGANISME PATOGEN.....	70
6.2	SUHU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN.....	72