

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	1
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
1. PENDAHULUAN .....	1
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Etiologi .....	4
a. Sejarah Kejadian Botulism .....	5
b. Sifat Bakteri .....	10
c. Daya Tahan .....	14
B. Toksin dan Antitoksin .....	19
C. Botulism pada Hewan dan Manusia .....	23
a. Pada Ruminansia .....	23
b. Pada Kuda .....	24
c. Pada Unggas .....	25
d. Pada Manusia .....	26
D. Tehnik Pengalengan Makanan .....	29
a. Pengalengan Daging .....	29
b. Pengalengan Daging Ayam .....	30
c. Pengalengan Ikan .....	31
E. Proses Pencemaran Makanan Kaleng dan Pencegahannya .....	32
3. PEMBAHASAN .....	37
4. KESIMPULAN .....	40
DAFTAR PUSTAKA .....	42
RIWAYAT HIDUP .....	46