

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Balakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Makarel	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.1 Morfologi	5
2.2 Bakteri <i>Escherichia coli</i>	5
2.3 Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	7
2.4 Pembekuan Ikan	8
2.5 Metode Pengujian Bakteri.....	9
2.5.1 Isolasi Bakteri.....	9
2.5.2 Pengamatan Morfologi Koloni Bakteri	9
2.5.3 Uji Biokimia.....	9
2.6 Bakteri Kontaminan pada Produk Perikanan	11

III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	12
3.1 Tempat dan Waktu	12
3.2 Metode Kerja	12
3.3 Metode Pengumpulan Data	12
3.3.1 Data Primer	13
3.3.2 Data Sekunder	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	15
4.1.1 Sejarah Berdirinya Balai KIPM Surabaya II	15
4.1.2 Letak Geografis	16
4.1.3 Visi dan Misi	18
4.1.4 Wilayah Kerja	18
4.1.5 Struktur Organisasi	18
4.1.6 Sarana	20
4.1.7 Prasarana.....	21
4.2 Prosedur Pengujian Bakteri <i>Escherichia coli</i>	21
4.2.1 Persiapan Alat.....	22
4.2.2 Persiapan Media dan Pereaksi	22
4.2.3 Persiapan Pengujian.....	23
4.2.4 Uji Pendugaan Coliform.....	24
4.2.5 Uji Pendugaan <i>Escherichia coli</i>	25
4.2.6 Uji Penegasan	27
4.2.7 Uji Biokimia	28
4.3 Prosedur Pengujian Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	30
4.3.1 Persiapan Alat.....	30
4.3.2 Persiapan Media dan Pereaksi	31
4.3.3 Pra Pengkayaan.....	33
4.3.4 Pengkayaan	33
4.3.5 Isolasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp	34
4.3.6 Uji Biokimia	37
4.4 Hasil Pengujian dan Identifikasi.....	39
V SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Simpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49