

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR ORISINALITAS KARYA ILMIAH</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>ABSTRAK</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	xvii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1. Tinjauan Umum tentang Petis .....	5
2.2. Petis Ikan.....	6
2.3. Komposisi Gizi dalam Petis.....	7

2.4.	Proses Pembuatan Petis Ikan.....	7
2.5.	<i>Hygine</i> dan Sanitasi.....	8
2.6.	Keamanan Makanan.....	11
2.7.	Bakteri.....	12
2.8.	<i>Escherichia coli</i> .....	12
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....</b>		<b>15</b>
3.1.	Kerangka Teori.....	15
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>16</b>
4.1.	Rancangan Penelitian.....	16
4.2.	Populasi Penelitian.....	16
4.2.1.	Kriteria Inklusi.....	16
4.3.	Sampel.....	16
4.4.	Tanggal dan Tempat Penelitian.....	16
4.5.	Cara Penelitian.....	17
4.5.1.	Pemilihan Sampel.....	17
4.5.2.	Pengambilan Sampel.....	17
4.5.3.	Pengolahan Sampel.....	17
4.6.	Langkah Kerja.....	18
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>21</b>
5.1.	Kultur Bakteri pada Media MC dan Pengecatan Gram.....	21
5.2.	Uji Biokimia.....	22
<b>BAB 6 PENUTUP.....</b>		<b>29</b>
6.1.	Kesimpulan.....	29

6.2. Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>33</b>
<b>LEMBAR KONSULTASI.....</b>	<b>44</b>