

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Bakteri	4
2.2 Identifikasi Bakteri	6
2.3 Proses Pembuatan Ikan Kering	7
2.3.1 Proses Penggaraman Ikan	9
2.3.2 Bakteri pada Ikan Kering	10
2.4 Pengertian Karantina Ikan Secara Umum	12
2.4.1 Tugas dan Fungsi Karantina	13
2.4.2 Sejarah BKI Kelas II Tanjung Emas Semarang	13
2.4.3 Pemantauan HPI/HPIK	14
III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG	
3.1 Tempat dan Waktu	16
3.2 Metode Kerja	16
3.3 Pengumpulan Data	16

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan	20
4.1.1 Latar Belakang Berdiri	20
4.1.2 Keadaan Topografi dan Letak Geografis	21
4.1.3 Visi dan Misi	22
4.1.4 Tugas Pokok dan Fungsi	23
4.1.5 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	24
4.1.6 Wilayah Kerja	27
4.2 Sarana dan Prasarana	28
4.2.1 Sarana Balai	28
4.2.2 Prasarana Balai	30
4.3 Alur Pemeriksaan Sampel Ikan Kering	30
4.3.1 Pelayanan Sertifikasi	31
4.3.2 Biaya Pengujian	31
4.3.3 Jenis Produk yang Diuji	32
4.4 Tahap Identifikasi Bakteri	33
4.4.1 Sterilisasi Alat dan Bahan	33
4.4.2 Pembuatan Media	33
4.4.3 Isolasi Awal	35
4.4.4 Pemurnian Bakteri	36
4.4.5 Uji Biokimia	37
4.4.6 Identifikasi	51
4.5 Bakteri pada Produk Ikan Kering	51
4.5.1 <i>Staphylococcus</i> sp	53
4.5.2 <i>Moraxella</i> sp	55
4.5.3 <i>Micrococcus</i> sp	57
4.5.4 <i>Actinobacillus</i> sp	60
4.6 Permasalahan dan Penyelesaian	62
V SIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Simpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Pegawai	26
2. Komposisi Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan	26
3. Komposisi Pegawai Berdasarkan Golongan	26
4. Komposisi Pegawai Berdasarkan Jabatan Fungsional	27
5. Biaya Pengujian Sampel	31
6. Karakteristik Bakteri pada Ikan Kering	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kering	8
2. Struktur Organisasi BKI Kelas II Tanjung Ernas Semarang	25
3. Sterilisasi	33
4. Teknik <i>Plating</i>	36
5. Pembacaan Hasil Uji Katalase	38
6. Pembacaan Hasil Uji Oksidase	39
7. Pembacaan Hasil Uji LIA	40
8. Pembacaan Hasil Uji TSIA	41
9. Cara Menginokulasikan Bakteri pada Media Miring	41
10. Pembacaan Hasil Uji Simmoncitate	42
11. Pembacaan Hasil Uji Esculin	43
12. Pembacaan Hasil Uji Urea	44
13. Pembacaan Hasil Uji Glatine	45
14. Pembacaan Hasil Uji Ornithin	45
15. Pembacaan Hasil Uji Oksidatif/Fermentatif	46
16. Pembacaan Hasil Uji MR-VP	48
17. Pembacaan Hasil Uji Indol	49
18. Pembacaan Hasil Uji Gula-gula	50

19. Pembacaan Hasil Uji Motility	50
20. <i>Staphylococcus</i> sp.	54
21. <i>Moraxella</i> sp.	56
22. <i>Micrococcus</i> sp.	58
23. <i>Actinobacillus</i> sp.	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang di BKI Kelas II Tanjung Emas, Jl. Ampenan No.4 Semarang, Jawa Tengah	68
2. Struktur Organisasi Laboratorium Penguji	69
3. Denah BKI Kelas II Tanjung Emas Semarang	71
4. Mekanisme Penanganan Sampel	72
5. Hasil Identifikasi Bakteri pada Produk Ikan Kering	73
6. Pelaksanaan Identifikasi Produk Ikan Kering	75
7. Langkah Kerja Pembuatan Medium	77
8. Formula Pembuatan Medium	79
9. Macam-macam Produk Ikan Kering	80
10. Contoh Hasil Isolasi Awal dari Produk Ikan Kering	81
11. Contoh Hasil Pemurnian dari Produk Ikan Kering	82
12. Alat-alat yang Digunakan Untuk Identifikasi Bakteri	83