

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	3
2. PT. Indokor Bangun Desa (IBD)	4
3. PT. DISANTA	7
4. Produksi dan Pemasaran Udang Vaname	8
5. Pengawasan Pengendalian Mutu Udang Vaname Segar	13
6. Good Handling Practices	16
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	29
1. Alat dan Bahan	29
1.1. Alat	29
1.2. Bahan	29
2. Rancangan Penelitian	30
3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	30
4. Tata Laksanaan Penelitian	31
4.1. Persiapan	31
4.2. Wawancara	32
4.3. Observasi penanganan produksi udang segar	32
4.4. Sampel Udang Vaname	35
4.5. Pengujian Suhu (°C)	37
4.6. Pengujian pH	37
4.7. Pengujian Mutu Organoleptik	38
4.8. Uji Mikrobiologi	38
8.1. Uji angka lempeng total (ALT)	39
8.2. Uji bakteri <i>Escherichia coli</i>	40
8.3. Uji bakteri <i>Salmonella sp.</i>	42
8.4. Uji bakteri <i>Vibrio cholera</i>	44
5. Analisa Data	45
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	46
1. Wawancara	46

2. Penerapan Good Handling Practices Produksi Udang Vaname	49
2.1. Pra-panen	50
2.2. Panen	53
2.3. Pasca Panen	55
2.4. Distribusi/pengangkutan	68
3. Sampel Udang Vaname	70
4. Kondisi Suhu Selama Penelitian	73
5. Kondisi pH Selama Penelitian	84
6. Nilai Organoleptik SNI- 01-2728.1-2006	86
7. Pengujian Mikrobiologi SNI 01-2728.1-2006	93
BAB V KESIMPULAN	101
1. Kesimpulan	101
2. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	108