

## DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR ISTILAH.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan .....	3
Manfaat .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Sapi Perah .....	4
Susu Segar .....	6
Komposisi dan Kandungan Susu Segar .....	7
Faktor Yang Memengaruhi Kualitas Susu Segar .....	10
Kontaminasi Mikrobiologi dalam Susu Segar .....	10
Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	11
<i>California Mastitis Test</i> (CMT) .....	13
Pengujian Kualitas Susu .....	13
Uji Organoleptik .....	14
Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	16
Uji <i>Most Probable Number</i> (MPN).....	16
Pengambilan Sampel ( <i>Sampling</i> ) .....	18
MATERI DAN METODE .....	19
Materi .....	19
Metode .....	19
<i>Sampling</i> .....	19
Uji CMT .....	20
Uji Organoleptik.....	21

	Halaman
Uji TPC.....	21
Uji MPN .....	22
Analisis Data.....	23
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
Lokasi Pengambilan Sampel.....	24
Pengambilan Sampel dan Penyimpanan Sampel.....	24
Analisis Uji Organoleptik Susu.....	26
Kerusakan Mutu Fisik Pada Susu .....	29
Analisis Jumlah Total Mikroba .....	30
Karakteristik Koloni Bakteri .....	30
Hasil Perhitungan TPC .....	31
Analisis dan Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> .....	33
Uji Pendugaan .....	33
Uji Konfirmasi .....	34
Uji Pelengkap.....	37
Faktor yang Memengaruhi Pertumbuhan Bakteri dan Cemar <i>E. coli</i> .....	41
Upaya Pencegahan dan Pengendalian Cemar Bakteri .....	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	61