

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	2
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pangan Asal Hewan	4
Ikan Kembung.....	5
<i>Foodborne Disease</i>	6
<i>Escherichia coli</i>	8
Pengujian Kualitas Ikan Segar	10
Organoleptik	10
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	11
Cemaran <i>E. coli</i>	12
Pewarnaan Gram	13
Pasar Ikan.....	15
Metode <i>Sampling</i>	15
MATERI DAN METODE	17
Materi.....	17
Metode	18
Penentuan lokasi dan jumlah sampel	18
Pengambilan Sampel.....	19
Perlakuan Sampel Ikan Kembung.....	19
Pengujian Organoleptik	22
Pengujian TPC	23
Pengujian <i>E. coli</i>	24
Pewarnaan Gram	24

	Halaman
Analisis Data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Lokasi Pengambilan Sampel	27
Pengambilan dan Penyimpanan Sampel	28
Analisis Uji Organoleptik	29
Analisis Jumlah Total Mikroba	37
Analisis dan Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i>	40
Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> Pada Media EMBA	41
Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> Pada Pewarnaan Gram	46
Faktor yang Memengaruhi Pertumbuhan Mikroba dan Bakteri <i>E. coli</i>	47
Upaya Pencegahan dan Pengendalian Cemar Bakteri	49
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan	53
Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	64