

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kambing Sapera dan Produksi Susu	5
Bakteri <i>Escherichia coli</i>	7
Bakteri <i>Escherichia coli</i> O157:H7	9
Higiene dan Sanitasi dalam Produksi Susu Segar	11
Keamanan Pangan dan Risiko Konsumsi Susu Segar	12
Analisis Risiko Berdasarkan Codex Alimentarius	13
MATERI DAN METODE	16
Materi Penelitian	16
Waktu dan Tempat Penelitian	16
Jenis dan Rancangan Penelitian	16
Sampel Penelitian	17

	Halaman
Alat	18
Bahan	19
Metode Penelitian	20
Kerangka atau Alur Penelitian	20
Pengambilan Sampel	20
Enumerasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	21
Isolasi dan Identifikasi <i>Escherichia coli</i> O157:H7	21
Analisis Data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Evaluasi Enumerasi <i>Escherichia coli</i> pada Sampel Susu Kambing Sapera	27
Isolasi dan Identifikasi <i>Escherichia coli</i> O157:H7 pada Sampel Susu	29
Alur Isolasi dan Identifikasi <i>E. coli</i> O157:H7	33
Isolasi dan Identifikasi <i>Escherichia coli</i> O157:H7 pada Sampel Lingkungan Peternakan	36
Analisis Risiko Keamanan Konsumsi Susu Kambing Segar Berdasarkan Kerangka Codex Alimentarius	39
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	49