



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Struktur Organisasi	5
IV PROSEDUR ANALISIS CEMARAN MIKROBIOLOGI	6
4.1 Metode Pengujian	6
4.2 Prosedur Pengujian Mikrobiologi	10
V ANALISIS CEMARAN MIKROBIOLOGI TEPUNG TERIGU	15
5.1 Angka Lempeng Total pada Tepung Terigu	15
5.2 Kapang dan Khamir pada Tepung Terigu	16
5.3 <i>Escherichia coli</i> pada Tepung Terigu	17
5.4 <i>Bacillus cereus</i> pada Tepung Terigu	19
5.5 Identifikasi <i>Salmonella</i> pada Tepung Terigu	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26

DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis uji ALT	15
2	Hasil analisis Kapang dan khamir	17
3	Hasil analisis APM <i>Escherichia coli</i>	19
4	Hasil analisis <i>Bacillus cereus</i>	20
5	Hasil uji biokimia kontrol positif	23
6	Hasil uji serologi	24

DAFTAR GAMBAR

1	Hasil analisis ALT sampel tepung terigu	15
2	Hasil analisis ALT kontrol positif	16
3	Hasil analisis Kapang dan khamir pada tepung terigu	16
4	Ciri positif kapang (a), ciri positif khamir (b)	17
5	Hasil <i>enrichment</i> sampel tepung terigu (a),	18
6	Hasil uji pendugaan sampel tepung terigu (a),	18
7	Media Peptone (a), hasil uji indol K+ (b)	19
8	Hasil analisis <i>Bacillus cereus</i> pada tepung terigu	20
9	Ciri positif <i>Bacillus cereus</i>	20
10	Ciri positif uji hemolisis pada media <i>Sheep Blood Agar</i>	221
11	Ciri positif uji motilitas pada media <i>B.cereus motility</i>	221
12	Pra pengkayaan tepung terigu sebelum inokulasi (a),	22
13	Hasil uji <i>Salmonella</i> tepung terigu pada media XLD (a),	22
14	Ciri positif <i>Salmonella</i> pada media XLD (a), ciri positif <i>Salmonella</i> pada media BGA (b)	22
15	Ciri positif pada media NA	23
16	Hasil uji biokimia kontrol positif	23
17	Ciri positif uji serologi	24