



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup	2
METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
KEADAAN UMUM BALAI KIPM SURABAYA II	12
3.1 Sejarah Instansi	12
3.2 Visi dan Misi Instansi	13
3.3 Lokasi dan Tata Letak Geografis	13
3.4 Wilayah Kerja	13
3.5 Tugas Pokok	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	15
SIMPULAN DAN SARAN	18
5.1 Simpulan	18
5.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1	Hasil uji <i>Salmonella</i> spp. pada media XLD	15
2	Hasil uji <i>Salmonella</i> spp. pada media TSIA dan LIA	16
3	Hasil uji <i>Salmonella</i> spp. pada uji biokimia	16
4	Hasil pengujian <i>Salmonella</i> spp.	17

DAFTAR GAMBAR

1	Pemuaatan larutan BPW	4
2	Pemuaatan media XLD	5
3	Sterilisasi alat dan proses pengeringan menggunakan oven	6
4	Persiapan sampel di ruang nekropsi	7
5	Persiapan <i>laminar air flow</i>	7
6	Penimbangan sampel dan pra-pengkayaan dengan larutan BPW	8
7	Pengkayaan bakteri	8
8	Isolasi bakteri pada media XLD	9
9	Ciri positif dan negatif <i>Salmonella</i> spp. pada media XLD	9
10	Ciri positif dan negatif <i>Salmonella</i> spp. pada media TSIA dan LIA	10
11	Uji biokimia <i>Salmonella</i> spp.	10
12	Ciri positif dan negatif <i>Salmonella</i> spp. pada uji biokimia	11
13	Balai KIPM Surabaya II	12

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lokasi dan tata letak geografis	22
2	Struktur Organisasi Balai KIPM Surabaya II	23
3	Diagram alir pengujian <i>Salmonella</i> spp. metode SNI ISO 6579:2015	24
4	Persyaratan mutu dan keamanan pangan ikan beku SNI 4110-2014	26
5	Laporan hasil pengujian sementara	27

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

