



DAFTAR ISI

| | |
|---|----|
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Manfaat | 2 |
| 1.5 Ruang Lingkup | 2 |
| II TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| 2.1 Ikan Tongkol | 3 |
| 2.2 Parameter Cemaran Mikroba | 4 |
| 2.3 Uji Pendugaan | 5 |
| 2.4 Uji Penegasan | 6 |
| 2.5 Uji Biokimia | 6 |
| 2.6 Angka Paling Mungkin (APM) | 6 |
| III METODE | 8 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu PKL | 8 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 8 |
| 3.3 Preparasi Alat dan Bahan | 8 |
| 3.4 Prosedur Pengujian Bakteri <i>Coliform</i> dan <i>Escherichia coli</i> | 9 |
| IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN UPTD PENGUJIAN DAN PENERAPAN MUTU HASIL PERIKANAN TANGERANG | 12 |
| 4.1 Sejarah | 12 |
| 4.2 Kegiatan Lembaga | 12 |
| 4.3 Struktur Organisasi | 12 |
| 4.4 Fungsi dan Tujuan | 13 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN | 14 |
| VI SIMPULAN DAN SARAN | 26 |
| 6.1 Simpulan | 26 |
| 6.2 Saran | 26 |
| DAFTAR PUSTAKA | 27 |
| LAMPIRAN | 32 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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





DAFTAR TABEL

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Interpretasi Hasil (SNI 2332.1:2015) | 11 |
| 2 | Jumlah cemaran dan karakteristik biokimia bakteri <i>coliform</i> dan <i>Escherichia coli</i> pada sampel ikan tongkol | 22 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Ikan tongkol (Fishbase (2020)) | 3 |
| 2 | Bakteri <i>E. coli</i> (Sumampouw 2021) | 5 |
| 3 | Struktur Organisasi UPTD. PPMHP Tangerang, Provinsi Banten | 13 |
| 4 | Sampel yang diuji (A) ikan tongkol segar; (B) ikan pindang tongkol | 14 |
| 5 | Hasil uji pendugaan <i>coliform</i> (A) positif; (B) negatif | 15 |
| 6 | Reaksi fermentasi laktosa oleh bakteri (Sari dan Apridamayanti 2014) | 15 |
| 7 | Hasil uji penegasan <i>coliform</i> (A) positif; (B) negatif | 16 |
| 8 | Hasil uji pendugaan <i>E. coli</i> (A) positif; (B) negatif | 16 |
| 9 | Hasil positif <i>E. coli</i> pada media L-EMB | 17 |
| 10 | Hasil uji indol (A) positif; (B) negatif | 18 |
| 11 | Reaksi uji indol (Sriyati 2019) | 18 |
| 12 | Hasil uji <i>methyl-red</i> (A) positif; (B) negatif | 19 |
| 13 | Reaksi uji <i>methyl-red</i> (Tankeshwar 2021a) | 19 |
| 14 | Hasil uji <i>Voges Proskauer</i> (A) negatif; (B) kontrol negatif | 20 |
| 15 | Reaksi uji <i>Voges Proskauer</i> (Sridhar 2006) | 20 |
| 16 | Hasil uji sitrat (A) negatif; (B) kontrol negatif | 20 |
| 17 | Reaksi uji sitrat (Tankeshwar 2021b) | 21 |
| 18 | Hasil uji produksi gas dari laktosa (A) positif; (B) negatif | 21 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Perhitungan dan pembuatan setiap media | 33 |
| 2 | Tabel indeks APM dengan tingkat kepercayaan 95% untuk berbagai kombinasi hasil positif dari 3 seri tabung pada pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3} | 35 |
| 3 | Data mentah hasil uji pendugaan bakteri <i>coliform</i> | 35 |
| 4 | Data mentah hasil uji penegasan bakteri <i>coliform</i> | 36 |
| 5 | Data mentah hasil uji pendugaan bakteri <i>E. coli</i> | 36 |
| 6 | Data mentah hasil uji penegasan bakteri <i>E. coli</i> | 36 |
| 7 | Data mentah hasil uji biokimia | 37 |

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 mempublikasikan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.