



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kualitas Ikan Segar dan Olahan	3
2.2 Parameter Kualitas Ikan Segar dan Olahan	3
2.3 Metode Tes Kit Formalin	5
2.4 Metode Uji Bakteri <i>Escherichia coli</i> dan <i>Vibrio cholerae</i>	5
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	6
3.3 Prosedur Kerja	6
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	9
4.1 Sejarah	9
4.2 Kegiatan Lembaga	9
4.3 Struktur Organisasi	10
4.4 Fungsi dan Tujuan	10
V HASIL DAN PEMBAHASAN	12
VI SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23

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	Hasil uji kandungan formalin	13
2	Hasil uji bakteri <i>Coliform</i> dan <i>Escherichia coli</i>	17
3	Hasil uji bakteri <i>Vibrio cholerae</i>	18

DAFTAR GAMBAR

1	Reaksi test kit formaldehid	13
2	Reaksi uji indol	15
3	Reaksi uji voges	16
4	Reaksi uji simmon sitrat	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi LPPMHP dibawah Dinas Kelautan dan Perikanan DIY	24
2	Proses pengujian formalin pada sampel ikan tuna segar dan bakso ikan tuna	25
3	Proses pengujian bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel ikan tuna segar dan bakso ikan tuna	25
4	Proses pengujian bakteri <i>Vibrio cholerae</i> pada sampel ikan tuna segar dan bakso ikan tuna	27
5	Tabel APM dengan 3 seri tabung pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	29
6	Hasil pengujian formalin pada sampel ikan tuna segar dan olahan	29
7	Hasil pengujian bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel ikan tuna segar dan olahan	31
8	Hasil pengujian bakteri <i>Vibrio cholera</i> pada sampel ikan tuna segar dan olahan	33

