

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. RUMUSAN MASALAH	3
1.3. TUJUAN	3
1.4. MANFAAT	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. KARANTINA IKAN	4
2.2. BALAI KARANTINA	4
2.3. BAKTERI IKAN	5
2.3.1. Definisi Bakteri	5
2.3.2. Bakteri Mutu Ikan	5
2.4. MUTU IKAN	6
2.4.1. Definisi Mutu	6
2.4.2. Standarisasi Mutu	7
III. METODE	10
3.1. TEMPAT DAN WAKTU PRAKTEK KERJA LAPANG	10
3.2. METODE PENGUMPULAN DATA/INFORMASI	10
3.2.1. Alat dan Bahan	10
3.2.2. Prosedur Pengujian Bakteri Mutu	10
3.2.3. Data Primer	11
3.2.4. Data Sekunder	12

3.3. PROSEDUR PENGELOLAAN SAMPLE	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1. KONDISI UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANG	13
4.1.1. Sejarah Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas I Surabaya II Tanjung Perak	13
4.1.2. Visi dan Misi Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas I Surabaya II Tanjung Perak	14
4.1.3. Tugas Pokok dan Fungsi	14
4.1.4. Sarana dan Prasarana	15
4.1.4.1. Sarana Umum	16
4.1.4.2. Prasarana Umum	17
4.1.4.3. Sarana Laboratorium Bakteriologi	17
4.2. PROSEDUR PELAYANAN CONTOH UJI (SAMPOL)	19
4.3. KEGIATAN PRAKTEK KERJA LAPANG DI BKIPM KELAS I SURABAYA II TANJUNG PERAK SURABAYA	21
4.3.1. Sterilisasi Alat dan Bahan	21
4.3.2. pembuatan Media	22
4.3.3. Metode Pemeriksaan Bakteri Mutu	25
4.3.4. Hasil Pemeriksaan Bakteri Mutu	31
V. PENUTUP	35
5.1. KESIMPULAN	35
5.2. SARAN	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar mutu ikan beku berdasarkan SNI 01-4110.1-2006	7
Tabel 2.2	Standar mutu udang beku berdasarkan SNI 01-2706.1-2006	7
Tabel 2.3	Standar mutu ikan tuna beku berdasarkan SNI 01-2710.1-2006	8
Tabel 2.4	Standar mutu ikan loin beku berdasarkan SNI 01-4104.1-2006	8
Tabel 2.5	Standar mutu tuna steak beku berdasarkan SNI 01-4485.1-2006	8
Tabel 2.6	Standar mutu gurita (<i>Octopus</i> sp.) beku berdasarkan SNI 6841.1:2011 9	8
Tabel 2.7	Standar mutu cumi beku berdasarkan SNI 2731.1:2010	9
Tabel 2.8	Standar mutu surimi beku berdasarkan SNI 01-2694.1-2006	9
Tabel 2.9	Standar mutu kepiting beku berdasarkan SNI 7560.1:2010	9
Tabel 2.10	Standar mutu kepiting rebus beku berdasarkan SNI 3231.1:2010	9
Tabel 3.1	Alat dan bahan pemeriksaan bakteri mutu	10
Tabel 4.1	Sarana dan prasarana laboratorium bakteriologi BKIPM kelas I Surabaya II Perak	18
Tabel 4.2	Interpretasi nilai uji biokimia <i>Salmonella</i> sp.....	27
Tabel 4.3	Interpretasi uji biokimia <i>Vibrio cholerae</i>	28
Tabel 4.4	Hasil pemeriksaan mutu BKIPM kelas I Surabaya II pada tanggal 30 Januari – 24 Februari 2012	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Mekanisme pengelolaan contoh uji BKIPM kelas I Tanjung Perak Surabaya II	12
Gambar 4.1.	Laboratorium bakteriologi BKIPM kelas I Surabaya II Tanjung Perak	18
Gambar 4.2.	Alat sterilisasi media dan peralatan	23
Gambar 4.3.	Ruang pembuatan media dan penyimpanan bahan	23
Gambar 4.4.	Media <i>Salmonella</i> sp	24
Gambar 4.5.	Media TCBS untuk pertumbuhan <i>Vibrio cholera</i>	25
Gambar 4.6.	Hasil inkubasi media <i>Salmonella</i> sp	27
Gambar 4.7.	TCBS positif <i>Vibrio cholera</i>	28
Gambar 4.8.	Test kit NISSUI	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta lokasi BKIPMkKelas I Surabaya II Tanjung Perak.....	39
Lampiran 2. Denah BKIPM kelas I Surabaya II Tanjung Perak	40
Lampiran 3. Peralatan yang digunakan dalam pengujian bakteri mutu	41
Lampiran 4. Foto kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL)	42