

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.5. Kerangka Konsep .....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Pangan .....	6
2.2. Keamanan Pangan .....	6
2.3. Produk Perikanan .....	7
2.4. Udang .....	8
2.5. Mutu Udang.....	10
2.6. Bakteri .....	10
2.7. Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	11
2.7.1. Morfologi, taksonomi, dan pertumbuhan bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	11
2.7.2. Patogenitas bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	12
2.7.3. Sifat biokimia.....	12
2.8. Metode Angka Paling Mungkin (APM).....	13
2.9. <i>Compact Dry</i> .....	14
2.10. Uji Biokimia.....	15
2.10.1. Uji IMViC.....	15

2.10.2. Uji produksi gas laktosa.....	18
BAB III .....	19
METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Jenis Penelitian .....	19
3.2. Populasi dan Sampel .....	19
3.2.1. Populasi.....	19
3.2.2. Sampel .....	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.4. Bahan dan Alat .....	19
3.5. Variabel Penelitian .....	20
3.5.1. Variabel independen (Variabel bebas).....	20
3.5.2. Variabel dependen (Variabel terikat).....	20
3.6. Definisi Operasional Penelitian.....	20
3.7. Prosedur Penelitian.....	21
3.7.1. Persiapan.....	21
3.7.2. Pengujian .....	22
3.8. Metode Analisis Data .....	24
BAB IV .....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
BAB V.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
5.1. Kesimpulan.....	32
5.2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN.....	36