

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **Cemaran Mikrobiologis Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Swalayan dan Pasar Tradisional Kota Medan.**

Penulis dalam menyelesaikan skripsi ini mengucapkan banyak terima kasih, rasa bangga dan penghargaan sebesar-besarnya kepada kedua orang tua saya yang tercinta atas dukungan baik moral maupun material. Uccapan terima kasih juga saya sampaikan kepada Drs. Kiki Nurjahja, M.Sc selaku Pembimbing I dan Ferdinand Susilo, S.Si, M.Si selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan masukan kepada penulis.

Selanjutnya ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Rosliana, S.Si, M.Si. selaku Sekretaris Komisi Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan skripsi ini. Penulis mengucapkan terimakasih kepada bapak/ibu dosen serta staf pegawai Fakultas Biologi UMA, serta rekan-rekan mahasiswa Fakultas Biologi Universitas Medan Area yang telah banyak memberikan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengaharapkan saran dan kritikan yang membangun dalam pengembangan hasil penelitian dalam skripsi ini.

Medan, Mei 2012

Penulis

DAFTAR ISI



Halaman

ABSTRAK	i
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Deskripsi Dan Klasifikasi Udang Windu.....	4
Jenis-Jenis Udang	6
Nilai Gizi Udang	10
Jenis-jenis Bakteri pada Udang	12
<i>Vibrio cholera</i>	12
<i>Salmonella</i>	13
<i>Clostridium</i>	14
BAHAN DAN METODE	
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Bahan dan Alat	15
Metode Penelitian	15
Penagambilan Sampel	15
Cara Kerja	15
<i>Vibrio cholera</i>	15
<i>Salmonella</i>	16
<i>Clostridium</i>	16
Isolasi	16
Uji Biokimia	17
Uji TSIA	17
Uji Indole	17
Uji Katalase	18
Parameter Pengamatan	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Jenis dan Ciri-ciri Bakteri Pengkontaminasi Udang Yang Dijual di Swalayan dan Tradisional di Kota Medan	19
Uji biokimia Bakteri Udang Yang Diperoleh dari Swalayan dan Pasar Tradisional di kota Medan	21

KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan	24
Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Perbedaan Udang Segar dan Udang Tidak Segar	11
2	Jenis dan Ciri-ciri Bakteri Pengkontaminasi Udang Yang Dijual di Swalayan dan Tradisional di Kota Medan	19
3	Uji biokimia Bakteri Udang Yang Diperoleh dari Swalayan Dan Pasar Tradisional di kota Medan	21



DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	4
2	Siklus hidup Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	5
3	Udang Putih	6
4	Udang Galah	7
5	Koloni <i>Vibrio cholerae</i> pada media TCBS, umum 24 jam Dan Struktur sel bakteri pada pembesaran 100x	22
6	Koloni <i>Clostridium</i> pada media cooked meat medium, umum 24 jam. Dan Struktur sel bakteri pada pembesaran 100x	23



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Cara penyediaan media	27

