

## 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

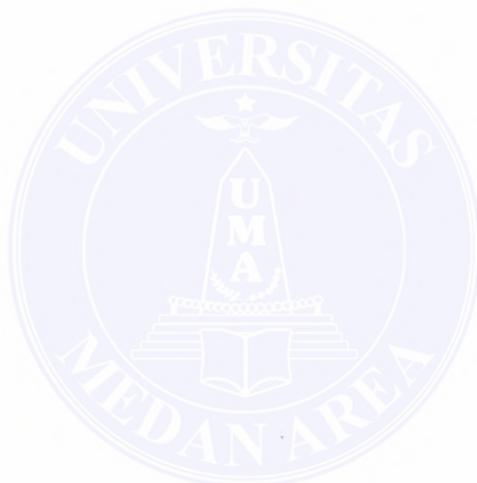
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>PENDAHULUAN</b>	
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	3
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
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
<b>BAHAN DAN METODE</b>	
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
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
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

<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
Kesimpulan .....	24
Saran .....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>27</b>



## 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 <del>cooked meat medium,</del> umum 24 jam. Dan Struktur sel bakteri pada pembesaran 100x	23



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Cara penyediaan media .....	27

