

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v	
DAFTAR ISI	vi	
DAFTAR TABEL	viii	
BAB I	PEMERIKSAAN PANGAN UNTUK MENJAMIN KUALITAS DAN KEAMANAN	1
	A. Menilai Mutu Pangan	1
	B. Tujuan Pemeriksaan Pangan.....	3
BAB II	METODE MPN DAN IDENTIFIKASI <i>E. coli</i> PADA MAKANAN	5
	A. Kontaminasi <i>E. coli</i> dalam Produk Pangan	5
	B. Pemeriksaan MPN dan Deteksi <i>E. coli</i>	7
BAB III	ANGKA KUMAN: CERMINAN KUALITAS PRODUK PANGAN	12
	A. Menilai Kualitas Pangan Melalui Angka Kuman.....	12
	B. Peranan Pengukuran Angka Kuman dalam Menentukan Standar Kualitas Pangan	14
BAB IV	KANDUNGAN <i>SALMONELLA</i> PADA MAKANAN	19
	A. Bahaya Kontaminasi Bakteri Patogen	19
	B. Tujuan.....	21
BAB V	KONTAMINASI <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i> PADA PRODUK PANGAN	31
	A. Toksin dan Dampak <i>Staphylococcus aureus</i> terhadap Keamanan Pangan.....	31
	B. Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> dalam Produk Pangan	32

BAB VI	TOKSIN CLOSTRIDIUM BOTULINUM PADA MAKANAN	36
A.	Kontaminasi <i>Clostridium botulinum</i> dalam Produk Pangan	36
B.	Eksplorasi Bakteri Penyebab Keracunan Makanan: <i>Clostridium botulinum</i>	38
BAB VII	SANITASI PERALATAN MAKAN DAN MINUM.....	40
A.	Prinsip <i>Higiene</i> pada Peralatan Makan dan Minum	40
B.	Sanitasi dalam Pencegahan Kontaminasi Silang pada Pangan	48
BAB VIII	RECTAL SWAB	52
A.	Prinsip <i>Higiene</i> dan <i>Rectal Swab</i>	52
B.	Deteksi Mikroorganisme Patogen pada Penjamah Makanan Melalui <i>Rectal Swab</i>	59
BAB IX	CEMARAN KIMIA PANGAN: BORAKS, FORMALIN, RHODAMIN B, DAN METHANYL YELLOW	62
A.	Cemaran Kimia dalam Pangan	62
B.	Pengenalan Cemaran Kimia pada Produk Pangan	67
DAFTAR PUSTAKA.....		72