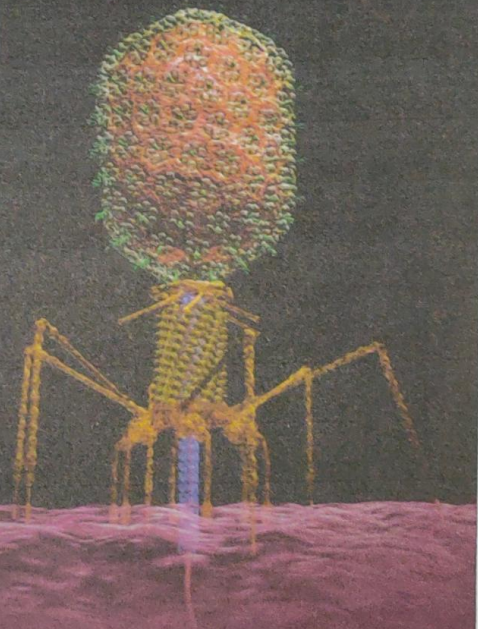


 GRAHA ILMU

BACTERIOPHAGE (FAGE) **Sebagai Biokontrol Alami** **Mikrobia Pada Pangan** **dan Lingkungan**

Dewi Sartika



Bacteriophage (Fage) Sebagai Biokontrol Alami Mikrobial Pada Pangan dan Lingkungan
Oleh Dewi Sartika

Hak Cipta © 2018 pada penulis



GRAHA ILMU

Ruko Jambusari 7A Yogyakarta 55283

Telp: 0274-889398; Fax: 0274-889057; E-mail: info@grahailmu.co.id

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, secara elektronik maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit.

Tajuk Entri Utama: Sartika, Dewi

Bacteriophage (Fage) Sebagai Biokontrol Alami Mikrobial Pada Pangan dan Lingkungan/Dewi Sartika

- Edisi Pertama. Cet. Ke-1. - Yogyakarta: Graha Ilmu, 2018
xii + 64 hlm.; 24 cm

Bibliografi.: 55 - 63

ISBN : 978-602-262-860-6

E-ISBN : 978-602-262-862-0

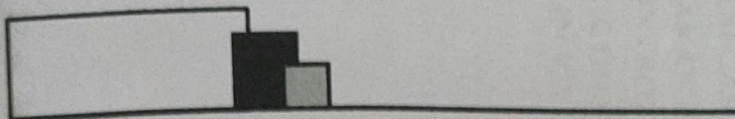
1. Bakteri

I. Judul

579.1

Dite





DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 IDENTIFIKASI CEMARAN MIKROBIA	5
2.1 Cemaran Salmonela	7
2.2 Cemaran Listeria	9
2.3 Tingkat kesukaan Keripik Pisang yang Dikemas dan Curah	10
BAB 3 WABAH SALMONELLOSIS DI LINGKUNGAN	13
3.1 Ciri-ciri <i>Salmonella</i> sp.	13
3.2 Patogenesis	14
3.3 Mekanisme Wabah Salmonellosis di Lingkungan	16
3.4 Isolasi dan Identifikasi <i>Salmonella</i> pada Makanan	19
BAB 4 BACTERIOPHAGE (<i>FAGE LITIK</i>) SEBAGAI BIOKONTROL MIKROBA	21
4.1 Karakteristik Fage	21
4.2 Penelitian dan Aplikasi Fage	24
BAB 5 TEKNIK ISOLASI BACTERIOPHAGE (<i>FAGE</i>)	27
5.1 Teknik Isolasi Bacteriophage	27

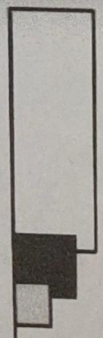
BAB 6 UJI KEAMANAN SECARA *IN VIVO* 33

BAB 7 ANALISIS KEBIJAKAN PEMANFAATAN FAGE SEBAGAI BIOKONTROL ALAMI 35

BAB 8 KEAMANAN FAGE DILIHAT PERANNYA PADA ORGANISME SECARA *IN VIVO* 49

DAFTAR PUSTAKA 55

-00000-



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Prosedur Analisa Mikroba 6

Gambar 2.2 Tampilan koloni E. coli pada media agar Mac Conkey dengan perlakuan piasang kemasan dan curah 7

Gambar 2.3 Tampilan koloni Salmonella pada media agar XLD dengan perlakuan piasang kemasan dan curah 8

Gambar 2.4 Tampilan koloni Listeria pada media agar selektif Listeria dengan perlakuan piasang kemasan dan curah 9

Gambar 2.4 Penurunan aroma, warna, dan penampakan: (A) Keripik piasang natural; (B) Keripik piasang coklat; dan (C) Keripik piasang keju. 11

Gambar 3.1 Efek klinis Salmonella pada manusia 15

Gambar 3.2 Siklus transmisi wabah salmonellosis di lingkungan 17

Gambar 4.1 Siklus replikasi fage 22

Gambar 4.2 Bentuk dan struktur fage 23

Gambar 4.3 Bentuk dan struktur fage 25

Gambar 4.4 Bagian ailer pengendalian cemaran dengan aplikasi fage 26

Gambar 4.5 Flow Chart Aplikasi Fage di Lingkungan 30

Gambar 5.1 Prosedur pengolahan susu dengan aplikasi fage 31

Gambar 5.2 Prosedur pengolahan susu dengan aplikasi fage 30

Gambar 8.1 Pertumbuhan tikus kontrol dan perlakuan fage 30

**LEMBAR PENGESAHAN
BUKU REFERENSI**

**JUDUL BUKU : BACTERIOPHAGE (FAGE) SEBAGAI BIOKONTROL ALAMI MIKROBIA PADA
PANGAN DAN LINGKUNGAN**

PENULIS

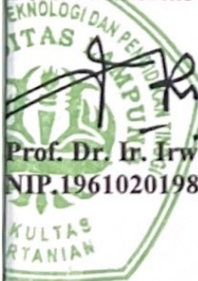
- a. Nama Lengkap : Dr. Dewi Sartika, STP, MSi.
- b. NIDN : 0220127001
- c. SINTA ID : 6123776
- d. Jabatan Fungsional : Lektor/IIID
- e. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
- f. Nomor HP : 081218647289
- g. Alamat surel (e-mail) : dewikincai@yahoo.com

PENERBIT: GRAHA ILMU

Bandar Lampung, 10 Maret 2019

Mengetahui:

Dekan Fakultas Pertanian,



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, MSi
NIP.19610201986031002

Penulis ,


Dr. Dewi Sartika, STP, MSi.
NIP 197012202008122001

Menyetujui:

Ketua LP/LPPM



DOCUMENTASI LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS LAMPUNG	
TGL	7-5-2019
NO	59/B/B/M/FP/2019
JENIS	Buku
PARAF	st