

# Perhitungan jumlah bakteri tpc Copy

Produk Fermentasi Ikan Upaya Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Peternak Sapi Perah Bakteri Patogen pada Ikan Air Tawar: *Aeromonas hydrophila* dan *Pseudomonas fluorescens* Multimanfaat Arang Dan Asap Cair Limbah Biomasa Bakteriologi Prosiding Seminar Nasional Pangan Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan Perikanan Berkelanjutan Bioteknologi dan Penerapannya dalam Penelitian dan Pembelajaran Sains Prosiding Seminar Nasional Biologi XV Dasar-Dasar Perikanan dan Kelautan Edible Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan Metodologi penelitian peternakan PENGEMBANGAN SISTEM KONTROL SUHU DAN BERAT BERBASIS ARDUINO UNO UNTUK PENGERINGAN IKAN TERI Identifikasi karakteristik biota air pada berbagai tingkat pencemaran perairan Sungai Mangu Kabupaten Magelang Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Teknologi Peternakan 2022 Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya Mikrobiologi Hasil Perikanan Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Dangke secara Molekuler serta Potensinya untuk Produksi Minuman Whey Fermentasi Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju PROSIDING KONFERENSI NASIONAL PERIKANAN (KONASKAN) - Bioteknologi Terapan untuk Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing Sektor Perikanan Oseanologi di Indonesia Dangke WARDS 2019 Mikrobiologi Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Status pencemaran laut di Indonesia dan teknik pemantauannya PENINGKATAN MANFAAT PUPUK ORGANIK CAIR URINE SAPI Kumpulan abstrak tesis dan disertasi Institut Pertanian Bogor, Provinsi [nama provinsi].: Jawa Barat pts. 1-3 Jurnal Penelitian Perikanan Laut Aplikasi Mikrobiologi Dalam Peternakan Prosiding Seminar II Ekosistem Mangrove, Baturraden, 3-5 Agustus 1982 Fish Handling Pengolahan dan Pengawetan Ikan PENGEMBANGAN BIOINSEKTISIDA MIKROBIAL - dari tahap Eksplorasi menuju tahap Aplikasi Cegah Karies Gigi dengan Ekstrak Kulit Kayu Manis ACEIVE 2022 Perairan Indonesia Dunia EKUIN dan PERBANKAN BIOTEKNOLOGI INDUSTRI SUSU

## **Produk Fermentasi Ikan**

2011-04-14

Indonesia sangat kaya dengan keberagaman produk ikan fermentasi tradisional agar informasi dan pengetahuan tersebar disusunlah buku ini yang berisi kumpulan produk fermentasi ikan tidak sekadar informasi buku ini juga menjelaskan teknik membuat masing-masing produk fermentasi ikan tersebut sehingga dapat memandu pembaca untuk mempraktikkannya penebar swadaya

## **Upaya Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Peternak Sapi Perah**

2018-08-01

Di dalam buku ini disajikan pokok-pokok bahasan yang berkaitan dengan kondisi ekonomi rumah tangga peternak sapi perah meliputi penyerapan tenaga kerja keluarga di peternakan sapi perah biaya produksi sapi perah penerimaan dari usaha sapi perah pendapatan dari usaha sapi perah pendapatan non sapi perah pendapatan rumah tangga peternak sapi perah dan pengeluaran untuk konsumsi pokok pangan dan konsumsi non pokok-pokok bahasan lain meliputi keterkaitan keputusan rumah tangga peternak sapi perah untuk mengembangkan ekonomi rumah tangga peternak sapi perah dalam menghadapi berkurangnya IPS menyerap susu segar dari peternak peningkatan jumlah sapi induk untuk meningkatkan efisiensi usaha peningkatan kualitas susu segar investasi usaha tani nonsapi perah subsidi biaya pakan konsentrat subsidi biaya pendidikan dan subsidi biaya kesehatan

## **Bakteri Patogen pada Ikan Air Tawar: *Aeromonas hydrophila* dan *Pseudomonas fluorescens***

2019-06-24

*Aeromonas hydrophila* merupakan bakteri septicemia yang berkembang di pembuluh darah sehingga gejala yang muncul terkait dengan adanya pendarahan dan pembengkakan seperti ulser dan borok sedangkan bakteri *Pseudomonas* sp merupakan bakteri umum yang ada di lingkungan perairan tidak seluruh bakteri *Pseudomonas* bersifat patogen bahkan ada beberapa strain yang berperan baik sebagai probiotik buku ini berjudul bakteri patogen pada ikan air tawar *Aeromonas hydrophila* dan *Pseudomonas fluorescens* yang menjabarkan tentang tanda klinis yang meliputi perubahan dan kelainan morfologi behaviour dan beberapa kelainan organ dalam sebagai penciri awal aeromoniasis dan pseudomoniasis buku ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi mahasiswa untuk menjadi acuan dalam upaya mempelajari dan mendalami karakteristik bakteri aeromonadaceae dan pseudomonadaceae beserta proses patogenitas dan dampaknya bagi ikan budidaya khusus air tawar

## **Multimanfaat Arang Dan Asap Cair Limbah Biomasa**

2023-11-04

Ketersediaan limbah biomasa ini sangat melimpah dan proses penghancurannya secara alami berlangsung lambat sehingga tumpukan limbah dapat mengganggu lingkungan sekitarnya dan berdampak buruk terhadap kesehatan manusia melalui pendekatan teknologi yang tepat limbah pertanian perkebunan dan kehutanan tersebut dapat diolah lebih lanjut menjadi produk-produk bernilai guna dan ekonomi tinggi teknik konversi merupakan salah

satu teknologi yang bisa direkomendasikan untuk mengolah limbah biomasa teknik konversi dapat mengubah energi kimia yang terdapat dalam limbah biomasa menjadi energi cahaya listrik panas gerak dan energi lainnya dengan teknik konversi ini biomasa juga dapat diubah menjadi bahan bakar dalam bentuk padat cair dan gas

## **Bakteriologi**

1999\*

buku yang berjudul bakteriologi ini berisi tentang banyak hal di antaranya teknik inokulasi pemeriksaan e coli pemeriksaan klebsiella pemeriksaan proteus pemeriksaan pseudomonas pemeriksaan salmonella pemeriksaan shiegella pemeriksaan vibrio cholerae pemeriksaan staphylococcus test identifikasi bakteri pemeriksaan darah pemeriksaan urine culture pemeriksaan gastroenteritis dan lain sebagainya inokulasi adalah suatu proses menumbuhkan mikroba dari media yang alami ke media yang baru dengan tujuan untuk melihat beberapa variasi jenis mikroba yang ditumbuhkan dalam suatu media

## **Prosiding Seminar Nasional Pangan**

2018-04-26

quality control and conservation system of food and food crops in indonesia proceedings of seminar

## **Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan**

2021-10-31

buku teks yang ditulis berjudul teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan dirumuskan dari berbagai hasil riset dan tinjauan pustaka di bidang ilmu teknologi hasil perikanan dengan tujuan untuk meningkatkan kompetensi pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di bidang pengawetan pengolahan diversifikasi produk serta nilai tambah value added hasil sampingan limbah industri perikanan buku teks ditulis oleh staf dosen jurusan perikanan kelautan fakultas pertanian universitas gadjah mada yogyakarta dr ir latif sahubawa m si prof dr ir ustadi mp yang berpengalaman di bidang teknologi pengolahan dan pascapanen hasil perikanan untuk meningkatkan kualitas buku teks materi yang disajikan direview oleh dr ir latif sahubawa m si serta ditelaah secara komprehensif oleh prof dr ir umar santoso m sc guru besar fakultas teknologi pertanian universitas gadjah mada yogyakarta konten buku terdiri atas 12 bab yakni 1 jenis potensi peluang pemanfaatan sumberdaya perikanan 2 pengawetan dengan perlakuan pemanasan dan pendinginan pembekuan 3 pengawetan ikan dengan teknik penggaraman 4 pengawetan ikan dengan teknik pengasapan 5 pengawetan ikan dengan teknik pengalengan 6 pengawetan ikan dengan teknik fermentasi dan pemindangan 7 teknologi pengolahan udang beku mutu ekspor 8 proses pengalengan mangut lele dan gulai tuna 9 teknologi pengolahan surimi ikan 10 ekstraksi alginat dan karaginan dari rumput laut 11 teknik pengolahan kolagen dan gelatin kulit ikan dan 12 teknologi pengolahan kitin dan kitosan khalayak sasaran pengguna buku teks antara lain siswa smk perikanan dan kelautan akademisi mahasiswa dan dosen fakultas perikanan kelautan birokrat di bidang perikanan dan kelautan pengambil kebijakan di bidang perikanan dan kelautan asosiasi pengolahan hasil perikanan pebisnis kuliner jasaboga serta legislator di bidang ketahanan pangan pembangunan kelautan perikanan

## **Perikanan Berkelanjutan**

2022-08-11

eksploitasi komoditas perikanan yang terjadi sering kali mengakibatkan beberapa permasalahan terutama adalah kerusakan lingkungan dan kepunahan beberapa spesies maka buku perikanan berkelanjutan yang berada di tangan anda ini merupakan salah satu rujukan utama dalam upaya perikanan yang lebih bertanggung jawab bagi masa depan industri perikanan dan lingkungan buku ini mengulas seluruh aspek dalam kajian yaitu berkaitan dengan aspek budi daya yang berkelanjutan teknologi penangkapan yang lestari sistem pengolahan hasil perikanan yang berwawasan lingkungan perspektif sosial dan ekonomi perikanan aspek ekologi dan pelestarian pemanfaatan statistika untuk usaha perikanan dan pemanfaatan teknologi pemetaan serta sistem informasi untuk usaha perikanan buku ini dilengkapi pula dengan tantangan tantangan serta peluang dunia perikanan di masa depan kelengkapan pembahasan mengenai semua aspek perikanan berkelanjutan sangat sesuai untuk semua kalangan baik itu kalangan akademik dosen dan mahasiswa praktisi bidang perikanan dan pemangku kebijakan di semua lini

## **Bioteknologi dan Penerapannya dalam Penelitian dan Pembelajaran Sains**

1997

buku ini berisi informasi terkini terkait ilmu pengetahuan di bidang biologi bioteknologi dan ilmu hayati terkait penulis menghimpun informasi tersebut dalam tema bioteknologi dan penerapannya dalam penelitian dan pembelajaran sains buku ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih ilmu pengetahuan bagi pembaca sebagai bagian dari produk pengetahuan pascapandemi covid 19 buku ini banyak membahas kemajuan terkini dari turunan ilmu biologi meliputi bioteknologi biomedis bioinformatika mikrobiologi pertanian dan kehutanan peternakan perikanan biokimia farmakologi ekologi ilmu lingkungan kultur jaringan genetika dan biologi evolusi biologi kelautan dan perairan tawar biologi molekuler fisiologi botani etnobiologi dan pendidikan biologi

## **Prosiding Seminar Nasional Biologi XV**

2020-08-31

papers of a seminar on research in biology

## ***Dasar-Dasar Perikanan dan Kelautan***

2023-06-17

pembahasan dalam buku ini dimulai dengan pembahasan mengenai ekosistem air tawar air payau dan ekosistem kelautan dalam bab tersebut diharapkan mahasiswa dapat memahami dengan baik segala aspek biologi fisika dan juga kimia yang ditemukan dalam ekosistem perairan tawar payau dan laut beserta interaksinya selanjutnya dijelaskan mengenai sistem sistem perikanan rangkap budi daya perikanan sistem pascapanen perikanan dan agribisnis perikanan keempat bab tersebut menjelaskan dengan komprehensif mengenai bidang kajian kelautan dan perikanan bagian selanjutnya yaitu

penginderaan jauh untuk perikanan dan kelautan serta diakhiri dengan pembahasan mengenai penggunaan statistik dalam bidang perikanan dan kelautan

## ***Edible Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan***

2023-02-24

konsep mempertahankan umur produk produk hortikultura adalah dengan menghambat laju respirasi yang terjadi untuk mencegah degradasi nutrisi nutrisi di dalamnya untuk itu digunakan pelapisan di permukaan buah salah satu cara yang telah banyak dikenal adalah dengan melakukan coating untuk melakukan coating pada buah dan sayuran banyak bahan alami yang dapat digunakan misalnya dari jenis selulosa kasein zein protein kedelai dan citosan komoditas buah buahan dan produk hortikultur lainnya memiliki sifat khas yaitu cepat rusak dan masih terus berespirasi setelah dipanen kemudian akan mengalami penguraian kandungan nutrisinya konsep dari mempertahankan umur produk produk hortikultura adalah dengan menghambat laju respirasi yang terjadi untuk mencegah degradasi nutrisi nutrisi di dalamnya untuk itu digunakan pelapisan di permukaan buah salah satu cara yang telah banyak dikenal adalah dengan melakukan coating untuk melakukan coating pada buah dan sayuran banyak bahan alami yang dapat digunakan misalnya dari jenis selulosa kasein zein protein kedelai dan chitosan

## **Metodologi penelitian peternakan**

1993

buku ajar metodologi penelitian peternakan ini terdiri dari 14 empat belas kegiatan belajar sesuai dengan jumlah perkuliahan satu semester kegiatan belajar pertama akan menguraikan tentang filosofi logika dan proses penelitian metode ilmiah selanjutnya bagian kedua membahas tentang anatomi proposal dan skripsi selanjutnya membahas tentang masalah dan permasalahan yang merupakan roh dari penelitian paradigma penelitian struktur teori konsep variabel instrumen penelitian kuantitatif instrumen penelitian kualitatif validitas dan reliabilitas data kuantitatif validitas dan reliabilitas data kualitatif analisis data kuantitatif analisis data kualitatif dan penulisan laporan hasil penelitian

## **PENGEMBANGAN SISTEM KONTROL SUHU DAN BERAT BERBASIS ARDUINO UNO UNTUK PENGERINGAN IKAN TERI**

2023-05-31

pada saat musim panen ikan para nelayan mendapatkan ikan teri sebagai hasil tangkapan dengan jumlah yang cukup besar salah satunya pada tahun 2016 tercatat produksi hasil tangkap ikan teri mencapai 394 30 kg di kota padang badan pusat statistik kota padang banyaknya jumlah ikan teri yang dihasilkan sehingga menyebabkan ikan teri tidak habis terjual hal tersebut mengakibatkan ikan teri membusuk jika tidak ada tempat pengawetan cool storage nelayan pada umumnya dalam menjaga ikan teri agar tetap awet menggunakan strategi dengan menggunakan cara pengeringan tradisional yaitu penjemuran langsung dibawah cahaya matahari proses pengeringan tradisional memiliki banyak kekurangan antara lain waktu pengeringan yang lama sekitar 6 9 jam memerlukan area yang cukup luas pengeringan ini juga berpengaruh besar dengan cuaca apabila cuaca tidak bagus maka panas matahari juga akan menurun sehingga proses pengeringan pada ikan teri juga akan memakan waktu yang lama serta gangguan dari binatang

## **Identifikasi karakteristik biota air pada berbagai tingkat pencemaran perairan Sungai Mangu Kabupaten Magelang**

2023-03-07

prosiding ini memuat 70 makalah yang disajikan pada seminar nasional inovasi teknologi peternakan 2022 dengan tema optimalisasi integrated farming system berbasis teknologi peternakan dalam menunjang pemenuhan protein hewani di era new normal yang dilaksanakan pada 19 november 2022 di fakultas peternakan universitas halu oleo kendari sulawesi tenggara makalah yang dipublikasikan pada prosiding ini meliputi lima subtema yakni 1 produksi reproduksi dan kesehatan ternak 2 industri peternakan dan peternakan rakyat 3 teknologi dan pascapanen hasil ternak 4 peternakan dan lingkungan dan 5 pengabdian kepada masyarakat di bidang peternakan

## **Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Teknologi Peternakan 2022**

2021-10-26

teknologi pengolahan talas merupakan salah satu metode yang sangat dibutuhkan bagi pengembangan usaha yang berbahan dasar talas terutama umkm usaha mikro kecil dan menengah salah satu alasan kenapa olahan talas dicari hal ini disebabkan talas memiliki kandungan kalori yang sangat rendah dibandingkan dengan pati yang lain sehingga dapat digunakan bagi penderita diabetes talas yang baru dipanen tidak dapat digunakan secara langsung karena ada beberapa jenis talas yang dapat menyebabkan gatal kandungan gatal yang ada pada talas tersebut adalah oksalat proses pengolahan talas dan metode penurunan kadar oksalat dengan berbagai metode disampaikan pada buku ini selain itu pengembangan bahan baku talas yang dapat dijadikan sebagai bahan baku kemasan yang dikenal dengan edible packaging sehingga bahan pangan yang seharusnya memiliki kemasan yang berbahan dasar plastik dapat digantikan dengan kemasan biodegradeble yang berbasis talas

## ***Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya***

2022-06-07

buku ini terdiri atas 9 bab yang membahas tentang pengantar mikrobiologi secara umum pola pertumbuhan mikroorganisme faktor faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan mikroorganisme pembusuk dan patogen pada ikan dan produk perikanan fermentasi hasil perikanan di indonesia pengendalian mikroorganisme pembusuk maupun patogen pada produk hasil perikanan sanitasi dan higiene hasil perikanan dan prinsip haccp diharapkan buku ini bermanfaat dalam mewujudkan produk perikanan dari segi mikrobiologi dan meningkatkan nilai tambah dalam rangka menerapkan prinsip zero waste

## **Mikrobiologi Hasil Perikanan**

2019-09-30

satu di antara banyaknya kearifan lokal yang ada di sulawesi selatan dan perlu dipertahankan adalah dangke dangke adalah produk olahan susu

tradisional sejenis keju tanpa pemeraman yang dibuat oleh masyarakat di kabupaten enrekang provinsi sulawesi selatan dangke merupakan warisan budaya dan kearifan lokal masyarakat enrekang peningkatan usaha produksi dangke di kabupaten enrekang dapat memberikan sumbangsih terhadap masalah lingkungan terutama terhadap limbah whey yang dihasilkan oleh karena itu pengembangan pengolahan whey yang mudah dan murah sangat diperlukan agar dapat meningkatkan nilai ekonomi whey dan dapat memberi daya tarik bagi industri pengolahan susu salah satu upaya yang murah dan mudah serta dapat dilakukan untuk memperkaya dan memberikan nilai tambah pada whey adalah dengan menggunakan bakteri asam laktat melalui proses fermentasi proses fermentasi dengan bal berpotensi dikembangkan untuk menghasilkan produk yang bernilai gizi tinggi dan memiliki fungsi kesehatan probiotik dengan cita rasa produk yang khas buku ini akan membahas isolasi identifikasi dan karakterisasi probiotik bal indigenus asal dangke susu sapi serta mengeksplorasi potensinya dalam pembuatan minuman whey fermentasi buku ini menyajikan hasil hasil penelitian seputar bal yang diisolasi dari dangke susu sapi serta karakterisasinya sebagai probiotik dan bagaimana potensinya dalam pengaplikasiannya untuk produksi minuman whey fermentasi yang berpotensi sebagai minuman kesehatan harapannya buku ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan pembaca tentang isolat bal asal produk susu yang dapat bermanfaat sebagai strain mikroba fermentasi yang menguntungkan dalam pembuatan minuman fermentasi yang menyehatkan

## **Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Dangke secara Molekuler serta Potensinya untuk Produksi Minuman Whey Fermentasi**

2023-02-07

buku berjudul ilmu dan teknologi pengolahan keju ini menyajikan informasi mengenai berbagai macam ilmu ilmu dalam pengolahan keju baik secara teori biokimiawi hingga pada proses praktek pembuatan keju lebih lanjut uraian secara komprehensif pada setiap tahap proses pengolahan keju juga disajikan mulai dari starter keju bahan susu dan enzim yang digunakan peralatan dan perlakuan dalam pengolahan keju hingga pada pematangan keju buku ini ditulis oleh seorang peneliti yang juga merupakan pelaku industri pengolahan keju dengan pengalaman selama bertahun tahun pada bab 1 disajikan ilmu pengantar dalam pengolahan keju pada bab 2 dan 3 disajikan informasi mengenai bahan dalam pengolahan keju yaitu susu serta starter keju bab 4 mengkaji lebih lanjut mengenai proses pengolahan keju secara enzimatik bab 5 dan 6 menyajikan informasi mengenai peralatan dan perlakuan dalam pembuatan keju bab 7 menguraikan proses pasteurisasi susu dalam pembuatan keju dan bab 8 mengkaji proses proses utama yang terjadi dalam pembuatan keju pada bab 9 disajikan informasi mengenai tahap akhir dalam pengolahan keju yaitu proses pematangan keju kemudian pada bab 10 atau bab terakhir disajikan informasi mengenai berbagai macam jenis keju serta metode pembuatannya secara spesifik

## **Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju**

1980

sebenarnya definisi ilmu bioteknologi diterjemahkan berbeda beda oleh masing masing ilmuwan namun dari beberapa definisi yang telah dikemukakan mengerucut pada definisi dari primrose dalam bukunya modern biotechnology 1987 yaitu penerapan prinsip prinsip ilmu pengetahuan dan kerakyasaan untuk penanganan dan pengolahan bahan dengan bantuan agen biologis untuk menghasilkan bahan dan jasa berdasarkan definisi diatas dapat ditarik pemikiran bahwa akar dari ilmu bioteknologi adalah keilmuan dasar penunjang yang akan memperluas cakupan aplikasi bioteknologi oleh karena itu saat ini banyak bermunculan cabang ilmu gabungan yang mengeksplorasi fenomena bioteknologi akar keilmuan bioteknologi akan diolah dan direkayasa sedemikian rupa untuk diaplikasikan pada beberapa bidang bioteknologi terapan penerapan bidang bioteknologi mencakup hampir keseluruhan

kebutuhan hidup manusia seperti dalam bidang lingkungan dan perairan pertanian dan peternakan pengembangan obat dan masih banyak lagi

## **PROSIDING KONFERENSI NASIONAL PERIKANAN (KONASKAN) - Bioteknologi Terapan untuk Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing Sektor Perikanan**

2023-02-09

dangke merupakan salah satu olahan pangan dari susu berupa keju tradisional khas kabupaten enrekang keju khas ini dibuat dengan cara menggumpalkan susu segar yang berasal dari kerbau sapi kambing atau domba menggunakan getah pepaya atau bahan lainnya selain karena merupakan olahan tradisional dangke memiliki keunikan lain dari sisi namanya dangke dikatakan berasal dari bahasa belanda dank u wel yang berarti terima kasih atau baik dan ada juga yang mengatakan kata tersebut dari bahasa jerman kini produksi dangke boleh dikatakan sangat potensial mengingat meningkatnya jumlah volume impor keju pada tahun 2018 ditambah lagi ketersediaan bahan baku susu dan bahan penggumpal dari indonesia ini berpotensi dikembangkan hingga kancah internasional buku yang pembaca pegang ini akan menggambarkan potensial dangke sebagai sebuah komoditi nilai kajian gizi perbandingan dangke dan keju hingga prospek pengembangan dangke ke depannya

## **Oseanologi di Indonesia**

2020-08-04

we are delighted to introduce the proceedings of the second edition of the warmadewa research institution conference on land use in regional spatial plans and investments for the development of sustainable tourism in bali this conference is aimed to bring researchers developers and practitioners around the world who are taking into account and developing the technical land use system for the purpose of sustainable tourism development at a national sphere

## **Dangke**

2022-10-31

mikrobiologi didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari tentang organisme hidup yang berukuran mikroskopis atau disebut sebagai mikroorganisme dalam perkembangannya mikroorganisme seperti bakteri dan fungi seringkali dikaitkan dengan pengaruh negatifnya terhadap pangan dan kesehatan namun tidak sedikit juga mikroorganisme juga dikenal dengan keberlimpahan manfaatnya bagi manusia baik dalam bidang kesehatan farmasi pangan dan lingkungan dalam dunia industri dan kesehatan begitu banyak fasilitas yang kita gunakan setiap hari bersumber dari aktifitas mikroba mulai dari penghasil antibiotik hormon vitamin insulin dan senyawa obat lainnya pencdgc radasi scnyawa organik maupun anorganik penghasil oksigen hingga mengontrol fungsi hidup manusia hewan tumbuhan dan makhluk hidup lainnya oleh karena itu ilmu mikrobiologi sangat penting untuk dipahami karena mendasari beragam bidang aplikasi dalam kehidupan sehari-hari terutama bagi orang yang tertarik mempelajari kehidupan perkembangan teknologi yang pesat membuat ilmu pengetahuan berkembang jauh lebih cepat dari era sebelumnya buku ini menyajikan konsep mikrobiologi terkini yang disusun dengan ilustrasi gambar dan beberapa teknik laboratorium terkait buku ini terdiri dari 13 bab yaitu 1 sejarah dan ruang lingkup mikrobiologi 2 struktur dan organel sel 3 klasifikasi mikroorganisme 4 bakteri dan archaea 5 pertumbuhan mikroba 6 perhitungan mikroba 7 sterilisasi dan disinfeksi 8 media

penumbuhan mikroba 9 mekanisme dan pengujian antibakteri 10 identifikasi mikroba 11 identifikasi fungi berdasarkan karakter makroskopis 12 identifikasi mikroba secara biokimia 13 metabolisme mikroba

## ***WARDS 2019***

2018-10-18

pengendalian mutu quality control dalam manajemen mutu merupakan suatu sistem kegiatan teknis yang bersifat rutin yang dirancang untuk mengukur dan menilai mutu produk atau jasa yang diberikan kepada pelanggan pengendalian diperlukan dalam manajemen mutu produk perikanan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan pelanggan oleh karena itu pemahaman mutu dan cara pengendaliannya perlu diketahui dan dipahami oleh semua pihak yang terlibat dalam menghasilkan produk perikanan yang bermutu buku pengendalian mutu hasil perikanan ini menyajikan tentang mutu dan pengendaliannya dalam proses produksi produk hasil perikanan materi yang disajikan dalam buku ini meliputi definisi mutu dan pengendalian mutu serta tujuan penjaminan mutu organisasi mutu mutu bahan baku pengendalian proses produksi mutu produk akhir sanitasi indikator mikrobiologi dalam pengolahan hasil perikanan dan pengendalian mutu secara statistik para mahasiswa perikanan dan para praktisi di bidang teknologi hasil perikanan dapat mengambil manfaat dari buku ini

## **Mikrobiologi**

1991

marine pollution in indonesia and its monitoring technique collection of articles

## ***Pengendalian Mutu Hasil Perikanan***

2006

buku ini merupakan panduan teknologi tepat guna khususnya dalam memanfaatkan urine sapi dari limbah peternakan sapi menjadi pupuk organik cair yang selanjutnya dapat bermanfaat bagi peningkatan kualitas pertumbuhan dan hasil tanaman teknologi ini diperlukan sebagai suatu tindakan alternatif penanganan limbah untuk meminimalisasikan dampak negatif peningkatan usaha peternakan sehingga salah satu cara untuk mereduksi beban pencemaran akibat limbah peternakan adalah dengan memanfaatkan limbah urine sapi melalui proses pengolahan atau fermentasi guna menjadi pupuk organik yang bermanfaat bagi tanaman

## ***Status pencemaran laut di Indonesia dan teknik pemantauannya***

1987

thesis abstracts of the graduates of postgraduate school institut pertanian bogor area coverage jawa barat province

## **PENINGKATAN MANFAAT PUPUK ORGANIK CAIR URINE SAPI**

2023-10-16

mikrobiologi merupakan cabang ilmu yang mempelajari tentang keberadaan mikroorganisme mikroorganisme memiliki peranan positif pada berbagai bidang salah satunya pada bidang peternakan mikroba yang menguntungkan dapat dimanfaatkan dalam bidang peternakan khususnya atau integrasi bidang peternakan dengan berbagai bidang lainnya seperti kesehatan ekonomi dan sosial masyarakat kualitas dan mutu peternakan sangat ditentukan dengan keberadaan mikroorganisme konsep safe from farm to table menuntut peternakan berkontribusi dalam kesehatan dan ketahanan pangan yang berhubungan erat dengan aplikasi mikroorganisme dalam bidang peternakan aplikasi mikroorganismedalam bidang peternakan diantaranya teknologi manipulasi rumen peningkatan nutrisi pakan ternak pemanfaatan mikrobiologi dalam pengolahan limbah peternakan pengembangan produk produk hasil ternak berupa susu daging dan telur serta pemanfaatan mikroorganisme pada hasil samping hasil peternakan berupa whey pemanfaatan mikroba ini dapat memberikan kontribusi positif bagi lingkungan pangan hasil ternak dan prospek secara ekonomi masyarakat

### ***Kumpulan abstrak tesis dan disertasi Institut Pertanian Bogor, Provinsi [nama provinsi].: Jawa Barat pts. 1-3***

1984

ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan cepat busuk karenanya perlu dilakukan suatu penanganan yang tepat kerusakan dan cepat menjadi busuk pada ikan dapat disebabkan karena sifat fisik dan kimia dari dalam tubuh ikan ikan mempunyai tekstur daging yang lunak kadar air tinggi kaya komponen zat gizi yang berpotensi sebagai substrat mikroorganisme dan enzim yang masih aktif pada kondisi ikan mati faktor ini juga dapat mempengaruhi kesegaran ikan beberapa metode penanganan ikan dalam buku ini diuraikan dari cara penangan ikan setelah ikan ditangkap di atas kapal penangan ikan segar di darat penanganan dalam pengangkutan dan penjualan hingga ikan diterima konsumen pada bagian akhir buku ini penulis menyajikan metode pendinginan dan pembekuan ikan serta perubahan ikan setelah ikan beku juga aspek biokimia yang terjadi pada tubuh ikan semoga buku ini memberikan tambahan ilmu dan manfaat

### **Jurnal Penelitian Perikanan Laut**

2015-02-01

sebagai salah satu sumber daya alam yang sangat banyak digandrungi ikan memberikan nilai ekonomi lebih terhadap kehidupan masyarakat indonesia mengandung berbagai macam asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh kandungan protein dan nilai biologi yang tinggi dan harga yang cukup terjangkau menjadikan ikan sebagai produk pakan yang paling dicari banyak hal baru yang termuat dalam buku ini seperti prinsip dasar pengolahan ikan komposisi kimia ikan yang berkualitas dan parameter yang mempengaruhinya juga diberikan bagaimana pengolahan ikan pada suhu rendah begitu pula dengan pengawetan baik yang dilakukan secara tradisional maupun modern diversifikasi pengolahan sebagai buku yang telah lolos dalam penilaian direktorat jenderal pendidikan tinggi dirjen dikti depdiknas september tahun 2005 materi dan kualitas dalam buku ini tidak diragukan buku ini juga sebagai penambah khazanah ilmu pengetahuan khususnya perikanan yang sangat aplikatif

## **Aplikasi Mikrobiologi Dalam Peternakan**

2023-01-20

buku ini terbagi menjadi 6 bab diawali dengan bab 1 pendahuluan berisi memberikan pengantar pentingnya pengendalian vektor dengan menggunakan bioinsektisida mikrobial dan manfaatnya bagi kehidupan manusia bab 2 membahas tentang nyamuk aedes aegypti vektor penyakit demam berdarah dengue dbd dan cara cara pengendaliannya bab 3 berisi tentang bioinsektisida mikrobial dan upaya pengembangannya bab 4 berisi tahapan eksplorasi bahan hayati mikroba yaitu dimulai dari pengambilan sampel isolasi mikroba uji potensi kultur mikroba karakterisasi morfologis dan fisiologis dan karakterisasi genetik bab 5 berisi menuju tahapan aplikasi bahan hayati mikroba diawali uji hayati dan mekanisme kerja bioinsektisida diteruskan uji kemampuan bertahan toksisitas dan uji keamanan biologis melalui uji sensitivitas kulit dan keamanan non target bab 6 berisi penutup berisi ringkasan contoh hasil dari tahap eksplorasi menuju tahap aplikasi

## ***Prosiding Seminar II Ekosistem Mangrove, Baturraden, 3-5 Agustus 1982***

2024-02-18

buku yang berjudul cegah karies gigi dengan ekstrak kulit kayu manis merupakan karya dari syahdiana waty yetti lusiani nurul hidayah tanaman kayu manis adalah tanaman rempah obat tradisional yang murah dan mudah didapat bagian kulit dan daun tanaman kayu manis banyak dimanfaatkan sebagai obat herbal ada berbagai senyawa dalam kulit kayu manis yang berpotensi sebagai antibakteri di mana kandungan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai agen antibakteri untuk mengurangi pertumbuhan bakteri penyebab karies gigi buku ini mengupas efektivitas penggunaan ekstrak kulit kayu manis sebagai obat kumur dan pasta gigi untuk mengurangi plak pada gigi dalam buku ini juga diuraikan potensi toksisitas akut ekstrak etanol kayu manis adanya buku diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait pemanfaatan kayu manis sebagai obat kumur dan pasta gigi sehingga dapat meningkatkan kualitas kebersihan gigi dan efektivitas biaya perawatan kesehatan buku ini terdiri dari beberapa pembahasan diantaranya memahami pentingnya menjaga kesehatan gigi dan mulut tanaman kayu manis mengenal tanaman kayu manis manfaat dan kandungan kimia dalam kulit kayu manis plak gigi dan penyakit karies bakteri streptococcus akteri streptococcus mutans obat kumur pengujian stabilitas obat kumur teknik isolasi senyawa bahan alam ekstraksi secara maserasi pesta gigi dan fluorida evaluasi stabilitas fisik pasta gigi penanganan karies gigi toksisitas hewan uji dan sediaan uji obat kumur ekstrak etanol kulit kayu manis pasta gigi ekstrak etanol kulit kayu manis toksutistas akut ekstrak etanol kulit kayu manis spesifikasi buku kategori kesehatan penulis syahdiana waty yetti lusiani nurul hidayah e isbn 978 623 02 7522 7 ukuran 15 5x23 cm halaman x 91 hlm tahun terbit 2023 e book ini tersedia juga dalam versi cetak dapatkan buku buku berkualitas dengan pilihan terlengkap hanya di toko buku online deepublish deepublishstore com

## **Fish Handling**

2023-12-06

the 4th annual conference of engineering and implementation on vocational education aceive 2022 is a scientific forum for scholars to disseminate their research and share ideas this conference was held virtually on october 20 2022 conducted by the faculty of engineering of universitas negeri medan north sumatra indonesia the 4th aceive s 2022 theme is development of vocational talent for educational and society ir 4 0 consist of sub themes teaching

learning and vocational education engineering ict food nutrition and social science the conference was attended by researchers experts practitioners and observers from around the globe to explore various issues and debates on research and experiences and discuss ideas of empowering technology in education to develop talent through vocational education for society ir 4 0

## **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**

2023-05-03

buku ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai aplikasi bioteknologi dalam industri fermentasi susu secara sistematis buku ini diawali dengan penjelasan mengenai susu dengan fokusnya pada susu sapi yang mencakup komposisi kimia komponen bioaktif dan mikrobiologi susu pembahasan dilanjutkan dengan penjelasan tentang bakteri asam laktat yang memiliki fungsi kultur starter fermentasi susu dan berperan penting dalam industri fermentasi susu bakteri asam laktat mendapatkan bab tersendiri yang mengupas mulai dari perubahan taksonomi faktor pertumbuhan bakteri tersebut fungsi fungsinya hingga peran bakteri asam laktat sebagai probiotik dalam penanganan masalah saluran pencernaan selanjutnya penjelasan mengenai fermentasi susu diurai secara lengkap meliputi definisi dan prosesnya kulturstarterfermentasi susu dan metabolisme bakteri asam laktat selama proses fermentasi susu penguraian mengenai fermentasi mencakup fermentasi susu yogurt keju dan kefir dan ditutup dengan peran produk susu asam berbasis pemanfaatan probiotik sebagai agensia pangan kesehatan pembahasan bioteknologi susu dalam buku ini menguraikan tentang pengembangan aplikasi bioteknologi pada bakteri asam laktat yang terbaru seperti rekayasa genetik kloning dan produksi enzim buku ini juga mengulas aspek keamanan terhadap bakteri asam laktat yang telah mengalami modifikasi genetik

## **PENGEMBANGAN BIOINSEKTISIDA MIKROBIAL - dari tahap Eksplorasi menuju tahap Aplikasi**

1988

## ***Cegah Karies Gigi dengan Ekstrak Kulit Kayu Manis***

2005

## ***ACEIVE 2022***

2021-12-19

**Perairan Indonesia**

**Dunia EKUIN dan PERBANKAN**

**BIOTEKNOLOGI INDUSTRI SUSU**