DAFTAR PUSTAKA

Buckle K, A, 2007. Ilmu Pangan, Jakarta:UIP

Departemen Kesehatan RI.1995. Farmakope Indonesia Edisi IV.Jakarta.

Grisonta, 1995. Beternak Sapi Perah, Yogyakarta:Kanisius

Jawetz, melnick, adelbreg, 2001. Mikrobiologi Kedokteran, Salemba Medika. Jakarta

Novel Saskia Sinta, dkk, 2010. Praktikum Mikrobiologi Dasar, Jakarta:CV Trans Info Media

Staf Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, 1994, *Mikrobiologi Kedokteran* Edisi Revisi. Penerbit Bimapura Aksara.

SNI 19-2897-2008, Metode Pengujian Cemaran Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya.

Tri hastuti RA, 2014. Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak, Yogyakarta:Gadjah Mada University Press

Undang-undang Tentang Pangan No 18 Tahun 2012

Wikipedia, 2015. Keju-Wikipedia Bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. http://id.wikipedia.org/wiki/Keju. Diakses 8 Maret 2015

Wikipedia, 2015. http://id.wikipedia.org/wiki/Susu, ensiklopedia bebas http://id.wikipedia.org/wiki/Susu. Diakes 1 April 2015

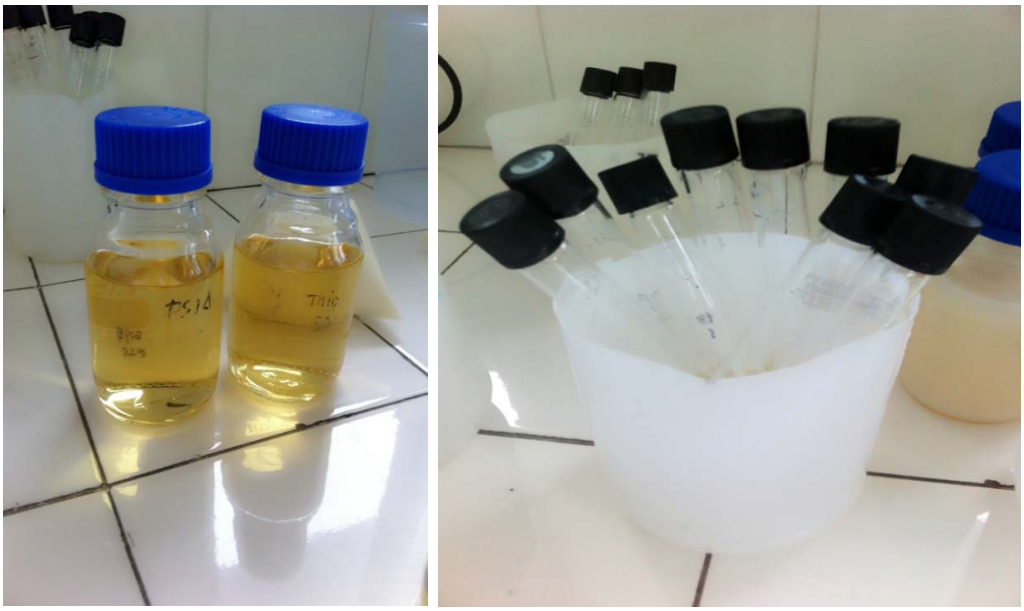
www.detikhot.com/ kiat penyajin keju

LAMPIRAN 1

Media Yang Digunakan



Gambar 1.1 Media dan Media BPA yang akan digunakan



Gambar 1.2 Media BPW Yang digunakan

LAMPIRAN 2

Alat-Alat Yang Digunakan





Gambar 2.1 Oven dan Autoclave





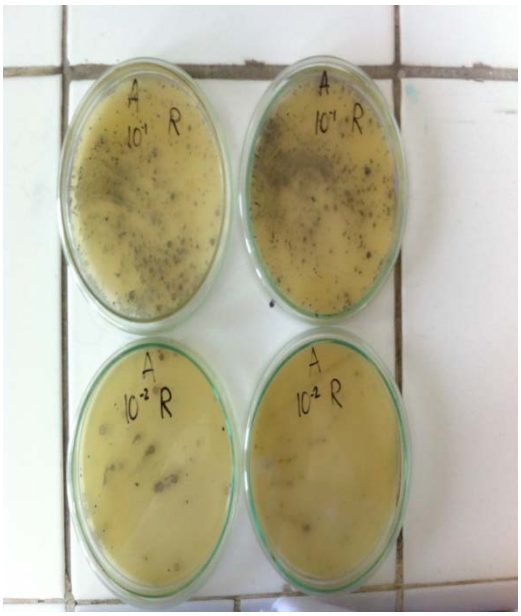
Gambar 2.2 Ruangan Steril dan Water bath



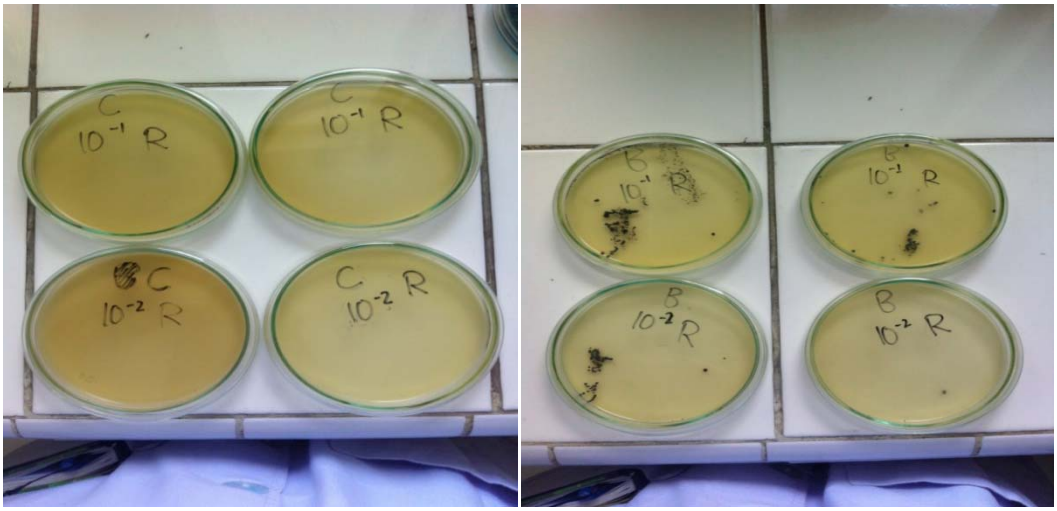
Gambar 2.3 Timbangan

LAMPIRAN 3

Hasil Sampel A, B dan C



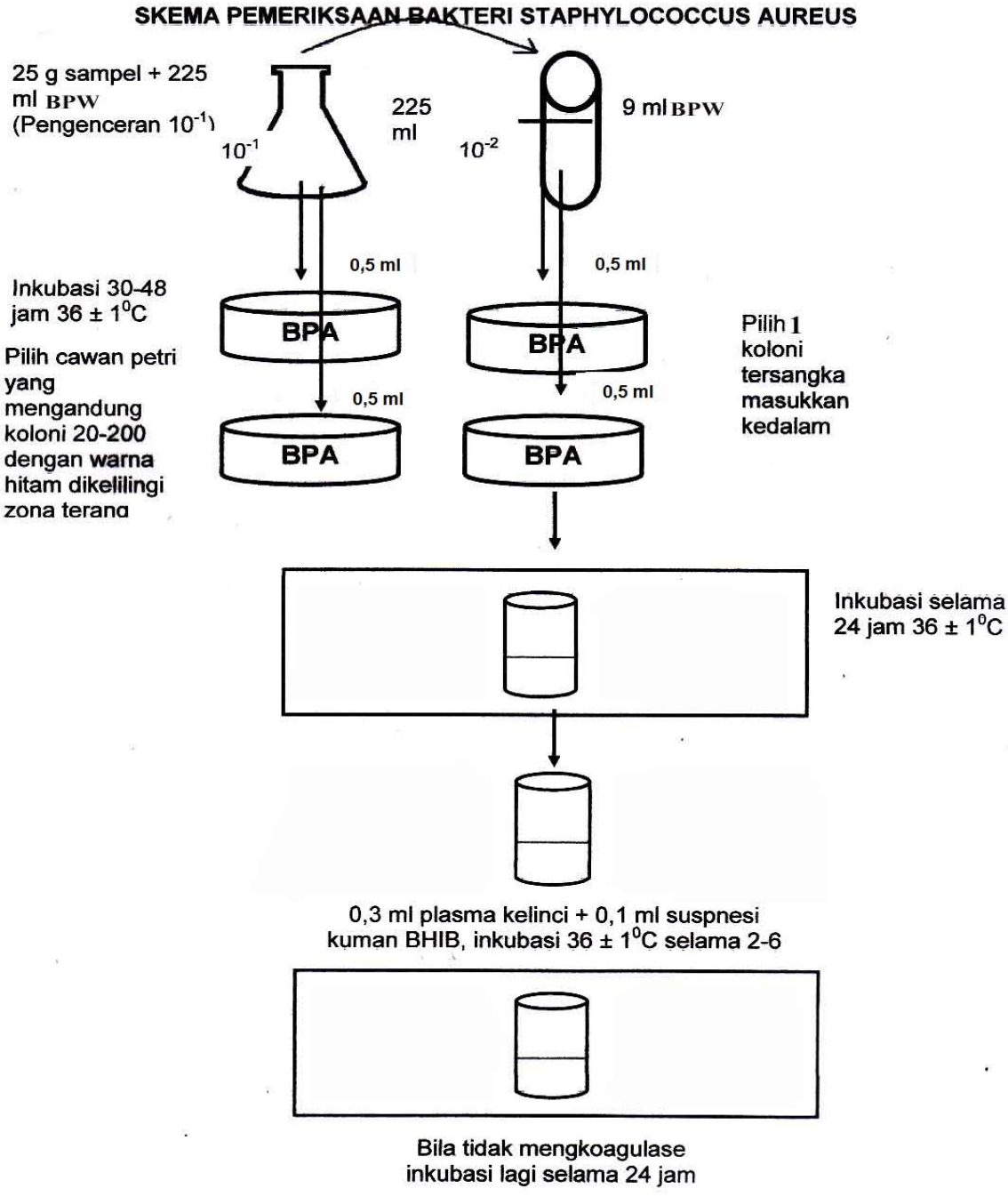
Gambar 3.1 Sampel A setelah 24 jam



Gambar 3.2 Sampel B dan Sampel C setelah 48 jam

LAMPIRAN 5

Skema Pemeriksaan *Staphylococcus aureus*



LAMPIRAN 6

Gambar Staphylococcus aureus

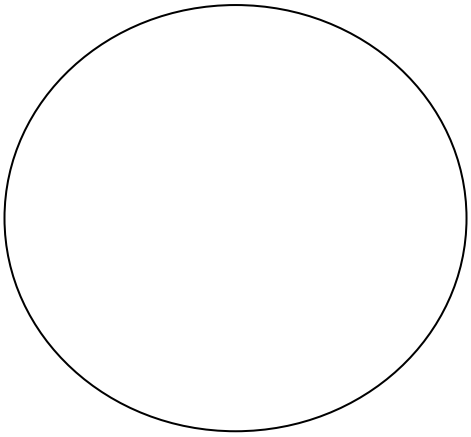


Gambar 6.1 Staphylococcus aureus

LAMPIRAN 7

Gambar pewarnaan gram dari biakan BPA

1. SAMPEL A



2. SAMPEL B

