

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN IDENTITAS.....	iv
RINGKASAN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Landasan Teori.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.5.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Daging Sapi.....	5
2.2 Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri pada Daging.....	6
2.3 Bakteri Kontaminan pada Daging.....	7
2.3.1 <i>Salmonella spp</i>	7
2.3.2 <i>Escherichia coli</i>	7
2.3.3 <i>Listeria monocytogenes</i>	8
2.3.4 <i>Staphylococcus aureus</i>	8
2.3.5 <i>Yersinia enterocolitica</i>	9
2.3.6 <i>Campylobacter spp.</i>	9
2.3.7 <i>Clostridium spp.</i>	9
2.4 Sumber Bakteri Kontaminan pada Daging.....	9
2.5 <i>Meat Borne Diseases</i> yang Disebabkan oleh Bakteri.....	11
2.5.1 Salmonellosis.....	11
2.5.2 <i>Campylobacteriosis</i>	11
2.5.3 Infeksi <i>Escherichia coli</i>	12
2.5.4 Antraks.....	12
2.5.5 Listeriosis.....	12
2.5.6 Botulisme.....	13

2.5.7 Intoksikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	13
2.6 Pasar Tradisional	14
2.7 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	15
BAB 3. MATERI DAN METODE	18
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Materi Penelitian	18
3.2.1 Alat penelitian	18
3.2.2 Bahan penelitian	18
3.3 Metode Penelitian	18
3.3.1 Pengambilan penelitian	18
3.3.2 Persiapan bahan penelitian	19
3.3.3 Pengenceran sampel.....	19
3.3.4 Cara kerja <i>Total Plate Count</i> (TPC)	19
3.4 Pengolahan Data	19
3.5 Kerangka Operasional Penelitian	20
BAB 4 HASIL PENELITIAN	22
BAB 5 PEMBAHASAN	25
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Kesimpulan	28
6.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33