

## DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
1. Higiene dan Sanitasi Makanan.....	6
2. Daging Sapi.....	7
3. <i>Salmonella</i> sp .....	9
4. Morfologi <i>Salmonella</i> sp.....	9
5. Sifat Biokimia .....	10

6. Kontaminasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp Pada Daging Sapi .....	11
7. Antibiotik .....	11
8. Resistensi Antibiotik .....	12
9. Penggunaan Antibiotik pada Hewan Ternak .....	14
10. Metode Difusi Cakram <i>Kirby-Bauer</i> .....	15
B. Hipotesis .....	16
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	17
B. Bahan .....	17
C. Alat .....	17
D. Prosedur .....	18
1. Uji Bakteri terduga <i>Salmonella</i> sp .....	18
2. Pra-Pengayaan .....	18
3. Pengayaan .....	18
4. Isolasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp Pada Media Selektif .....	19
5. Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp .....	19
6. Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC) Pada Sampel Daging Sapi .....	20
7. Uji Resistensi Antibiotik Kloramfenikol dan Amoksisilin .....	20
8. Analisis Hasil .....	21
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
1. Gambaran Lokasi Pengambilan Sampel Penelitian .....	23
2. Hasil Uji Total Cemar Mikroba Metode <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	24
3. Uji kontaminasi bakteri terduga <i>Salmonella</i> sp .....	29
4. Hasil Uji Biokimia .....	32
5. Hasil Uji Resistensi Bakteri <i>Salmonella</i> sp Terhadap Antibiotik Kloramfenikol dan Amoksisilin .....	34
6. Hubungan Higiene dan Sanitasi .....	39

BAB V. KESIMPULAN .....	41
A. KESIMPULAN .....	41
B. SARAN .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	42
LAMPIRAN .....	50