

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
PENDAHULUAN	13
Latar Belakang	13
Tujuan.....	14
Manfaat.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	15
Daging Ayam Segar	15
Kandungan Nutrisi Daging Ayam.....	15
Cemaran Bakteri pada Daging Ayam Segar.....	16
Bakteri Genus <i>Staphylococcus</i>	17
<i>Staphylococcus aureus</i>	17
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> secara Konvensional .	19
Media Selektif Diferensial <i>Mannitol Salt Agar</i> (MSA)	19
Pengecatan Gram (<i>Gram Staining</i>)	20
Uji Katalase	21
Uji Koagulase	22
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> secara Molekuler.....	23
Tahapan Pengujian Molekuler.....	24
MATERI DAN METODE	27

Materi	27
Metode.....	28
Koleksi Sampel	28
Preparasi Sampel	30
Isolasi Bakteri.....	30
Deteksi dan Identifikasi secara Konvensional.....	31
Deteksi dan Identifikasi secara Molekuler	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
Isolasi dan Identifikasi Bakteri Secara Konvensional	36
Deteksi dan Identifikasi Bakteri Secara Molekuler.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45