

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR ISTILAH .....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	3
Manfaat .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Daging Ayam Segar .....	4
Cemaran Bakteri pada Daging Ayam Segar .....	4
Bakteri Genus <i>Staphylococcus</i> .....	5
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Mikrobiologi .....	7
Pewarnaan Gram ( <i>Gram Staining</i> ).....	7
Uji Katalase.....	8
Uji Koagulase.....	8
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Molekuler .....	9
Ekstraksi DNA .....	9
<i>Polymerase Chain Reaction</i> (PCR).....	10
Elektroforesis dan Visualisasi Produk Hasil PCR .....	11

MATERI DAN METODE .....	12
Materi .....	12
Metode .....	13
Koleksi Sampel dan Preparasi Sampel.....	13
Isolasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> .....	15
Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Mikrobiologi ...	15
Uji Katalase <i>Slide</i> .....	15
Uji Koagulase Tabung .....	16
Pewarnaan Gram .....	16
Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Molekuler .....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Mikrobiologi ...	21
Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> secara Molekuler.....	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
Kesimpulan .....	29
Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	30