

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i>	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR ISTILAH	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Daging Ayam	3
Kontaminasi Mikroba pada Daging Ayam Segar.....	3
Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp.	4
Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	5
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>S. aureus</i> dengan Uji Mikrobiologi	6
Isolasi Bakteri Pada Media <i>Mannitol Salt Agar</i> (MSA).....	7
Uji Pewarnaan Gram.....	8
Uji Katalase.....	8
Uji Koagulase	9
Deteksi dan Identifikasi Bakteri dengan Metode Molekuler.....	10
Ekstraksi DNA.....	10
<i>Polymerase Chain Reaction</i> (PCR)	11
MATERI DAN METODE.....	13
Materi	13
Metode.....	14
Pengambilan Sampel.....	14
Isolasi Bakteri pada Media MSA.....	15
Deteksi dan Identifikasi Bakteri dengan Uji Mikrobiologi	17
Deteksi dan Identifikasi Bakteri secara Molekuler.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	22

Isolasi dan Identifikasi Bakteri.....	22
Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> Dengan Uji Biokimia.....	23
Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> Secara Molekuler.....	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
Kesimpulan.....	30
Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	40