

## DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN PENGESAHAN .....  | ii      |
| PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i> .....                            | iii     |
| KATA PENGANTAR.....   | iv      |
| DAFTAR ISI .....  | v       |
| DAFTAR GAMBAR .....   | vii     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....   | viii    |
| DAFTAR TABEL .....  | ix      |
| DAFTAR ISTILAH .....  | x       |
| INTISARI .....  | xi      |
| <i>ABSTRACT</i> .....   | xii     |
| PENDAHULUAN .....   | 1       |
| Latar Belakang .....  | 1       |
| Tujuan.....   | 2       |
| Manfaat .....   | 2       |
| TINJAUAN PUSTAKA.....   | 3       |
| Daging Sapi.....  | 3       |
| Daging Sapi Segar, Segar Dingin, dan Beku .....                   | 3       |
| Kandungan Nutrisi dalam Daging Sapi.....                          | 5       |
| Rantai Pasok Daging Sapi.....                                     | 5       |
| Metode Penyimpanan Daging Sapi.....                               | 6       |
| Penyimpanan pada Suhu Ruang.....                                  | 7       |
| Penyimpanan pada Suhu Dingin .....                                | 7       |
| Penyimpanan pada Suhu Beku.....                                   | 8       |
| Metode <i>Thawing</i> .....                                       | 8       |
| <i>Thawing</i> Suhu Dingin .....                                  | 9       |
| <i>Thawing</i> Suhu Ruang .....                                   | 9       |
| <i>Thawing</i> dengan Air Mengalir .....                          | 10      |
| <i>Foodborne Disease</i> .....                                    | 10      |
| Bakteri <i>Coliform</i> .....                                     | 11      |
| Karakteristik.....  | 12      |
| Gejala .....  | 12      |
| Pasar Tradisional .....   | 13      |
| Pasar Tradisional di Kabupaten Sleman.....                        | 13      |
| Teknik Pengambilan Sampel.....                                    | 14      |
| Pengujian Cemaran Mikrobiologi pada Daging Sapi.....              | 16      |
| Pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....                    | 16      |
| Pengujian <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Coliform</i> ..... | 18      |

|  |    |
|--|----|
| Faktor yang Mempengaruhi Kelayakan Konsumsi Daging Sapi..... | 19 |
| MATERI METODE .....  | 21 |
| Materi .....   | 21 |
| Metode.....  | 22 |
| Pengambilan Sampel Daging Sapi .....                         | 22 |
| Thawing Sampel.....  | 23 |
| Penimbangan Sampel dan Media .....                           | 24 |
| Proses Sterilisasi Alat dan Media .....                      | 24 |
| Pengujian TPC .....  | 25 |
| Pengujian MPN <i>Coliform</i> .....                          | 26 |
| Analisis Data .....  | 27 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....                                    | 28 |
| Lokasi Pengambilan Sampel Daging Sapi .....                  | 28 |
| Pengujian Cemaran Mikroba pada Daging Sapi .....             | 29 |
| Pengujian TPC pada Daging Sapi .....                         | 29 |
| Pengujian MPN <i>Coliform</i> pada Daging Sapi .....         | 35 |
| Faktor yang Mempengaruhi Kelayakan Konsumsi Daging Sapi..... | 40 |
| KESIMPULAN DAN SARAN.....                                    | 47 |
| Kesimpulan .....   | 47 |
| Saran.....   | 47 |
| DAFTAR PUSKATA .....   | 48 |
| LAMPIRAN.....  | 55 |