

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i> .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	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 Kambing .....	3
Cemaran Bakteri Pada Daging .....	4
<i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> ).....	5
Morfologi dan Karakteristik <i>E. coli</i> .....	5
Gejala Infeksi <i>E. coli</i> Pada Manusia .....	6
Pengujian Mikrobiologi.....	8
Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	8
Uji Makroskopis <i>E. coli</i> .....	8
Uji Mikroskopis <i>E. coli</i> .....	9
Pengambilan Sampel .....	9
Pedagang Sate Kambing.....	10
MATERI DAN METODE .....	11
Materi .....	11
Metode.....	12
Penentuan Jumlah dan Lokasi Sampel.....	12
Pengambilan sampel .....	12
Perlakuan Sampel Daging Kambing.....	13
Metode <i>Thawing</i> .....	13
Persiapan di Laboratorium.....	13
Penyiapan Sampel Penelitian.....	16

Pengenceran Sampel dengan BPW 0,1% .....	16
Pengujian TPC .....	16
Pengujian <i>E. coli</i> .....	17
Analisis data.....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
Lokasi Pengambilan Sampel .....	11
Pengambilan Sampel dan Penyimpanan Sampel.....	11
Analisis Jumlah Total Bakteri .....	23
Karakteristik Koloni Bakteri.....	20
Perhitungan TPC.....	20
Faktor Penyebab Pertumbuhan Koloni Bakteri .....	20
Analisis dan Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> .....	27
Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> Pada Media Agar .....	20
Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> Pada Pewarnaan Gram.....	30
Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri <i>E. coli</i> .....	31
Upaya Pencegahan dan Pengendalian Cemarkan Bakteri .....	36
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>39</b>
Kesimpulan.....	39
Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>