

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging ayam.....	4
Bakteri Patogen pada Daging Ayam	5
Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp.	6
Bakteri <i>S. aureus</i>	7
Isolasi dan Identifikasi <i>Staphylococcus</i> sp. dan <i>S. aureus</i> Secara Mikrobiologi.....	8
<i>Staphylococcus</i> sp. pada Media Mannitol Salt Agar	8
Pewarnaan Gram.....	9
Uji Katalase.....	10
Uji Koagulase	10
Uji Biokimia Lainnya	11

Isolasi dan Identifikasi <i>S. aureus</i> secara Molekuler	13
Tahapan PCR	13
MATERI DAN METODE.....	15
Materi	15
Metode	16
Koleksi Sampel	16
Preparasi sampel daging ayam.....	17
Isolasi dan Identifikasi Bakteri pada media MSA	18
Identifikasi Bakteri secara Mikrobiologi	19
Identifikasi Bakteri Secara Molekuler	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Identifikasi Bakteri <i>S. aureus</i> pada Media MSA	24
Pewarnaan Gram, Uji Katalase, dan Uji Koagulase	26
Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp dan <i>S. aureus</i> secara Molekuler	28
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan.....	34
Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35