

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Mutu Daging Sapi	5
Cemaran Mikrobiologi pada Daging Sapi	6
Angka Lempeng Total (ALT)	7
Higiene dan Sanitasi pada Daging Sapi	8
Hipotesis Penelitian	9
MATERI DAN METODE	10
Tempat dan Waktu Penelitian	10
Materi Penelitian	10
Sampel	10
Alat dan Bahan	11
Metode Penelitian	11
Pengambilan Daging Sapi	11
Pembuatan Media <i>Buffer Peptone Water</i> (BPW)	12
Pembuatan Media <i>Plate Count Agar</i> (PCA)	12
Preparasi Sampel Daging	12
Prosedur uji Angka Lempeng Total (ALT) Daging	13
Prosedur uji Angka Lempeng Total (ALT) Akuades Steril	13
Perhitungan Koloni Bakteri	14
Interpretasi Hasil	14
Analisis Data	16

HASIL DAN PEMBAHASAN	17
KESIMPULAN DAN SARAN	26
Kesimpulan	26
Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31