

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|-----------------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i> | iii |
| PERSEMBAHAN..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| DAFTAR ISTILAH..... | xi |
| INTISARI..... | xii |
| <i>ABSTRACT</i> | xiii |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| Latar Belakang..... | 1 |
| Tujuan..... | 2 |
| Manfaat..... | 2 |
| TINJAUAN PUSTAKA..... | 3 |
| Pangan..... | 3 |
| Daging Kambing..... | 3 |
| Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Daging..... | 4 |
| <i>Foodborne Disease</i> | 5 |
| Cemaran Bakteri pada Daging..... | 6 |
| <i>Escherichia coli</i> | 7 |
| Pengujian Mikrobiologi..... | 8 |
| <i>Total Plate Count</i> | 8 |
| Pengujian <i>E. coli</i> | 9 |
| MATERI DAN METODE..... | 11 |
| Materi..... | 11 |
| Alat dan Bahan..... | 11 |
| Metode..... | 12 |
| Prosedur Penelitian..... | 12 |
| Pengambilan Sampel..... | 12 |
| Pengujian TPC..... | 14 |
| Pengujian <i>E. coli</i> | 15 |
| Pewarnaan Gram..... | 16 |
| Analisis Data..... | 17 |

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 18 |
| Pengambilan Sampel | 18 |
| Pengujian Mikroba | 19 |
| <i>Total Plate Count</i> | 19 |
| Isolasi dan Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> | 22 |
| Pewarnaan Gram | 27 |
| Pencegahan dan Pengendalian Cemarkan Mikroba | 29 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 31 |
| Kesimpulan | 31 |
| Saran | 31 |
| DAFTAR PUSTAKA | 32 |
| LAMPIRAN | 37 |