

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam	4
Cemaran Bakteri pada Daging Ayam.....	4
Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp.....	5
Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	6
Pewarnaan Gram	7
Uji Katalase	8
Uji Koagulase	8
Ekstraksi DNA	9

<i>Polymerase Chain Reaction</i>	10
MATERI DAN METODE	12
Materi	12
Metode	13
Pengambilan Sampel	13
Isolasi dan Identifikasi Bakteri pada Media MSA	15
Pewarnaan Gram	15
Uji Katalase <i>Slide</i>	16
Uji Koagulase Tabung	16
Ekstraksi DNA menggunakan Metode Cepat	17
Amplifikasi dengan PCR	18
Elektroforesis dan Visualisasi	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
Isolasi Bakteri <i>Staphylococcus</i> sp. pada Media MSA	21
Pewarnaan Gram, Uji Koagulase, dan Uji Katalase	23
Identifikasi Bakteri menggunakan PCR	26
KESIMPULAN DAN SARAN	31
Kesimpulan	31
Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32