

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i>	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
Pangan Asal Hewan.....	4
Daging Sapi.....	5
Warna.....	5
Aroma/Bau.....	6
Tekstur.....	6
<i>Foodborne Disease</i>	7
Faktor Penyebab Kontaminasi Daging.....	8
Faktor yang Memengaruhi Pertumbuhan Bakteri.....	8
<i>Escherichia coli</i>	9
Morfologi dan Karakteristik.....	10
Patogenitas.....	11
Pasar Tradisional.....	12
Pengujian Kualitas Daging.....	13
Pengujian Organoleptik.....	13
Pengujian TPC.....	14
Identifikasi <i>E. coli</i>	16
Pewarnaan Gram.....	17
Pengambilan Sampel.....	18
Teknik Pengambilan Sampel.....	18
<i>Purposive Sampling</i>	19



MATERI DAN METODE.....	19
Materi	19
Metode.....	20
Penentuan Jumlah dan Lokasi Pengambilan Sampel.....	20
Pengambilan Sampel.....	21
Penyimpanan Sampel Daging Sapi.....	21
Uji Organoleptik	22
<i>Thawing</i>	22
Persiapan Alat dan Bahan	23
Pengujian TPC	24
Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i> dengan Media EMBA.....	25
Pewarnaan Gram.....	25
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Lokasi Pengambilan Sampel	28
Pengambilan dan Penanganan Sampel	29
Pengujian Organoleptik	30
Faktor yang Memengaruhi Kualitas Fisik Daging Sapi.....	32
Pengujian TPC.....	36
Faktor Penyebab Kontaminasi Mikroba.....	38
Analisis Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	40
Hasil Isolasi pada Media Agar	41
Perbandingan Hasil Isolasi <i>E. coli</i> di Setiap Pasar	42
Identifikasi <i>E. coli</i> pada Pewarnaan Gram.....	43
Faktor Kontaminasi Bakteri <i>E. coli</i>	45
Upaya Pencegahan Kontaminasi Bakteri	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
Kesimpulan.....	52
Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53