

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 GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
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 Asal Hewan.....	3
Keamanan Pangan	4
Daging Ayam	4
Kualitas Daging Ayam.....	5
Faktor yang Memengaruhi Kualitas Daging.....	6
<i>Foodborne Disease</i>	7
<i>Escherichia coli</i>	7
Morfologi dan Karakteristik	8
Transmisi Penyakit.....	9
Infeksi <i>E. coli</i> pada Manusia.....	10
Pengujian Kualitas Daging	10
Uji Organoleptik	10
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	11
Identifikasi <i>E. coli</i> pada Media <i>Eosin Methylene Blue Agar</i> (EMBA).....	12
Pewarnaan Gram.....	13
Pasar Tradisional	14
Pengambilan Sampel	15
Populasi.....	15
Sampel	16

	Halaman
Teknik Pengambilan Sampel	16
<i>Purposive Sampling</i>	17
MATERI DAN METODE.....	19
Materi	19
Metode.....	20
Penentuan Jumlah dan Lokasi Sampel.....	20
Pengambilan Sampel.....	21
Perlakuan Sampel Daging Ayam	21
Persiapan di Laboratorium.....	21
Uji Organoleptik	23
Preparasi Sampel dengan BPW 0,1%.....	23
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	24
Uji Identifikasi <i>E. coli</i> pada media EMBA.....	25
Pewarnaan Gram.....	25
Analisis Data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Lokasi Pengambilan Sampel	27
Pengambilan dan Penyimpanan Sampel.....	28
Hasil Uji Organoleptik	29
Analisis Jumlah Total Mikroba	32
Analisis dan Identifikasi Bakteri <i>E. coli</i>	36
Hasil Isolasi <i>E. coli</i> pada media EMBA	36
Pewarnaan Gram.....	39
Faktor yang Memengaruhi Perbedaan Hasil Uji Kualitas Daging Ayam.....	40
Faktor yang Memengaruhi Pertumbuhan Mikroba dan Cemar <i>E. coli</i>	41
Upaya Pencegahan dan Pengendalian Cemar Bakteri	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	59