

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR SINGKATAN	xii
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
PENDAHULUAN	17
Latar Belakang.....	17
Tujuan	18
Manfaat	19
TINJAUAN PUSTAKA	20
Susu Segar.....	20
Proses Pemanasan pada Susu.....	20
Cemaran Bakteri pada Susu.....	21
Bakteri <i>Enterococcus</i>	22
Bakteri <i>Enterococcus</i> pada Susu Pasteurisasi.....	23
Identifikasi <i>Enterococcus</i> secara Mikrobiologi dan Biokimia	24
Pengujian Pewarnaan Gram.....	24
Pengujian Katalase.....	25
Uji Fermentasi Karbohidrat	26
Deteksi dan Identifikasi Bakteri <i>Enterococcus</i> sp. secara Molekuler	27
<i>Multiplex</i> PCR.....	28
Elektroforesis dan Visualisasi Produk Hasil PCR	29
Penelitian <i>Pilot Study</i>	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat	31

Materi.....	31
Metode	32
Pengambilan Sampel.....	32
Preparasi Sampel.....	33
Inokulasi Sampel pada Media Selektif Diferensial.....	34
Kultur Bakteri pada Media TSA.....	34
Pengujian Pewarnaan Gram.....	35
Pengujian Katalase.....	35
Uji Toleransi <i>Enterococcus</i> sp. pada Media yang Mengandung 6,5% NaCl	36
Pengujian Fermentasi Karbohidrat	36
<i>Multiplex</i> PCR <i>Enterococcus</i>	37
Elektroforesis dan Visualisasi PCR.....	38
Analisis Data.....	39
Alur Pengambilan Data	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
Identifikasi Bakteri <i>Enterococcus</i> sp. secara Mikrobiologi.....	41
Identifikasi Bakteri <i>Enterococcus</i> sp. secara Molekuler.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
Kesimpulan	52
Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53