

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging	4
Definisi Daging.....	4
Daging Layak Konsumsi dan Tidak Konsumsi	4
Persyaratan Mutu Mikrobiologis Daging.....	5
Bakteri	7
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	7
Bakteri Coliform	8
Bakteri <i>Escherichia coli</i>	9
Bakteri <i>Salmonella</i>	9
Profil Unit Pelayanan Teknis Daerah Balai Pengembangan Bibit Pakan Ternak dan Diagnostik Kehewan (UPTD BPBPTDK)	10
Profil Balai Besar Veteriner Wates Yogyakarta.....	12

PELAKSANAAN	13
MATERI DAN METODE	
Materi.....	13
Metode	15
Pengujian Cemaran Mikroba di Laboratorium Kesmavet BPBPTDK...	15
Uji <i>Total Plate Count</i>	15
Pengujian <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Coliform</i>	16
Pengujian <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Escherichia coli</i>	16
Uji <i>Salmonella</i>	17
Pengujian Cemaran Mikroba di Laboratorium Kesmavet BBVET	18
Uji <i>Total Plate Count</i>	18
Pengujian <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Coliform</i>	18
Pengujian <i>Most Probable Number</i> (MPN) <i>Escherichia coli</i>	19
Uji <i>Salmonella</i>	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
KESIMPULAN DAN SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38