

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Daging	4
Definisi daging.....	4
Klasifikasi daging	4
Nilai gizi daging.....	5
Kualitas daging	5
Persyaratan mutu mikrobiologis daging	6
Bakteri	8
<i>Total Plate Count</i>	8
Bakteri <i>Coliform</i>	9
Bakteri <i>Escherichia coli (E. coli)</i>	10
Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	11
Bakteri <i>Salmonella sp.</i>	12
Profil Balai Besar Veteriner (BBVET) Wates.....	13
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	16
Materi	16
Metode.....	17
Penerimaan sampel	17
Preparasi sampel	17
Uji <i>Total Plate Count</i>	18
Pengujian <i>Most Probable Number Coliform</i>	18
Pengujian <i>Most Probable Number Escherichia coli</i>	19



Pengujian <i>Staphylococcus aureus</i>	19
Pengujian <i>Salmonella sp.</i>	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan.....	34
Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35