

DAFTAR ISI

SAMPUL TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR ISTILAH	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	3
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging	4
Karkas, daging segar, daging segar dingin, dan daging beku	4
Sifat fisik daging sapi	6
Kelayakan daging sapi	9
Penyimpanan daging sapi.....	4
Mikroba pada Daging	4
Jenis dan karakteristik morfologi mikroba	4
Kerusakan bahan pangan oleh mikroba	4
Faktor pertumbuhan mikroba pada daging	4
Pengujian Kualitas Daging	4
Pengujian fisik dan kimia daging	4
Pengujian cemarkan mikroba	4
Perhitungan cemarkan mikroba	22
Nomor Kontrol Veteriner (NKV).....	23
Distribusi Daging Sapi.....	24
MATERI DAN METODE	27
Materi.....	27
Metode	28
Pengambilan sampel daging sapi	29
Pembuatan media PCA dan BPW	29
Persiapan sampel daging sapi	30

Pengujian TPC	31
Perhitungan jumlah mikroba pada cawan petri	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Profil UPTD BPBPTDK	34
Hasil Pengujian TPC	35
Higiene Sanitasi Daging	40
Penanganan dan Penyimpanan Daging.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan	47
Saran	47
LAMPIRAN	52