

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Definisi Daging Ayam dan Karkas Ayam	3
1. Daging	3
2. Karkas	4
B. <i>Food Borne Disease</i>	4
C. Mikrobiologi Daging Ayam	5
1. <i>Enterobacteriae</i>	8
2. <i>Salmonellosis</i>	9
3. <i>Escherichia coli</i>	11
4. <i>Staphylococcus aureus</i>	16
D. <i>Total Plate Count</i>	17
1. Metode Tuang	18
2. Metode Permukaan	19
3. <i>Standard Plate Count</i>	19
III. METODE PENELITIAN	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN	30

A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Reaksi biokimiawi spesies <i>Salmonella</i>	09
Tabel 2. Karakteristik biokimia anggota genus <i>Escherichia</i>	12
Tabel 3. Perbedaan mekanisme infeksi strain <i>E. coli</i>	13
Tabel 4. Hasil penghitungan rata-rata log jumlah cemaran bakteri daging broiler asal Pasar Tradisional dan Supermarket, Yogyakarta	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh cara pengenceran	20
Gambar 2. Diagram alur penelitian	22
Gambar 3. Contoh koloni bakteri yang terlihat pada cawan	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel hasil penghitungan jumlah koloni bakteri daging broiler asal pasar tradisional dan supermarket	35
---	----