

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Daging	4
Komposisi Daging.....	4
Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Daging	7
Sumber-Sumber Pencemaran Daging.....	7
Pertumbuhan Bakteri Pada Daging.....	9
Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri Pada Daging	11
Parameter Kualitas Daging	14
pH	14

Kadar air	16
<i>Drip loss</i>	20
Angka Lempeng Total	23
 BAB III. MATERI DAN METODE.....	24
Materi	24
Metode.....	24
Uji pH	25
Uji kadar air	25
Uji <i>drip loss</i>	25
Uji angka lempeng total.....	26
Pembuatan media <i>buffered pepton water</i> (BPW).....	26
Pembuatan media <i>plate count agar</i> (PCA)	26
Penyiapan sampel	26
Penghitungan jumlah koloni.....	27
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan	46
Saran.....	47
 DAFTAR PUSTAKA.....	48

