

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
MOTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Manfaat Teoritis	6
1.5.2 Manfaat Praktis	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Daging Sapi	7
2.1.1 Komposisi Kimia dan Kandungan Daging Sapi	8
2.1.2 Syarat Mutu Daging Sapi	10
2.2 <i>Salmonella sp.</i>	10
2.2.1 Taksonomi dan Morfologi.....	11
2.2.2 patogenitas <i>Salmonella sp.</i>	12
2.2.3 Dampak <i>Salmonella sp.</i>	12
2.3 <i>Escherichia coli</i>	13
2.3.1 Taksonomi dan Morfologi.....	13

2.3.2	Patogenitas <i>Escherichia coli</i>	15
2.3.3	Dampak <i>Escherichia coli</i>	15
2.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	16
2.4.1	Taksonomi dan Morfologi.....	16
2.4.2	Patogenitas <i>Staphylococcus aureus</i>	17
2.4.3	Dampak <i>Staphylococcus aureus</i>	18
2.5	Penyebab Cemaran Pada Daging Sapi	18
2.5.1	Higiene Personal	18
2.5.2	Higiene Peralatan	19
2.5.3	Sanitasi Lingkungan.....	19
2.6	Pasar Tradisional.....	20
2.7	Identifikasi Pada Media	21
2.7.1	Angka Lempeng Total (ALT)	21
2.7.2	Identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	22
2.7.3	Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	23
2.7.4	Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	24
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN		26
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian	26
3.2	Penjelasan Kerangka Konseptual Penelitian	27
3.3	Hipotesis Penelitian	28
3.3.1	Hipotesis Nol (H_0).....	28
3.3.2	Hipotesis Alternatif (H_a).....	28
BAB 4 METODE PENELITIAN		29
4.1	Jenis Penelitian	29
4.2	Populasi dan Sampel Penelitian	29
4.2.1	Populasi.....	29
4.2.2	Sampel	29
4.3	Waktu dan Tempat Penelitian	30
4.3.1	Waktu.....	30
4.3.2	Tempat	30
4.4	Variabel Penelitian.....	30
4.5	Definisi Operasional Variabel.....	31
4.5.1	Penyebab Cemaran.....	31
4.5.2	Cemaran Bakteri.....	32

4.5.3	Pasar Tradisional	34
4.6	Alat dan Bahan	34
4.6.1	Alat	34
4.6.2	Bahan	35
4.7	Prosedur Penelitian	35
4.8	Teknik Pengumpulan Data.....	44
4.9	Teknik Analisa Data	44
4.10	Alur Penelitian	46
BAB 5 HASIL PENELITIAN		47
5.1	Hasil Penelitian	47
5.1.1	Angka Lempeng Total (ALT)	47
5.1.2	Identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	47
5.1.3	Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	48
5.1.4	Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	48
5.1.5	Penyebab Cemaran.....	49
5.2	Analisa Data	52
5.2.1	Angka Lempeng Total (ALT)	52
5.2.2	Identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	53
5.2.3	Identifikasi <i>Escherichia coli</i>	54
5.2.4	Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	54
5.2.5	Penyebab Cemaran.....	55
BAB 6 PEMBAHASAN		58
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN		64
7.1	Kesimpulan	64
7.2	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		66
Lampiran		70