

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Komposisi Kimia Daging Sapi per 100 gram .....	8
<b>Tabel 2.2</b> Syarat Mutu Fisik Daging Sapi .....	10
<b>Tabel 2.3</b> Syarat Mutu Mikrobiologi Daging Sapi .....	10
<b>Tabel 4.1</b> Interpretasi Uji <i>Triple Sugar Iron Agar</i> (TSIA) .....	43
<b>Tabel 5.1</b> Hasil Angka Lempeng Total (ALT) Pada Daging Sapi .....	47
<b>Tabel 5.2</b> Hasil Identifikasi Bakteri <i>Salmonella sp.</i> Pada Daging Sapi .....	47
<b>Tabel 5.3</b> Hasil Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i> Pada Daging Sapi .....	48
<b>Tabel 5.4</b> Hasil Identifikasi Bakteri <i>S. aureus</i> Pada Daging Sapi .....	48
<b>Tabel 5.5</b> Kondisi Higiene Personal Di Pasar Tradisional Gresik .....	49
<b>Tabel 5.6</b> Kategori Higiene Personal Di Pasar Tradisional Gresik .....	50
<b>Tabel 5.7</b> Kondisi Higiene Peralatan Di Pasar Tradisional Gresik .....	50
<b>Tabel 5.8</b> Kategori Higiene Peralatan Di Pasar Tradisional Gresik .....	51
<b>Tabel 5.9</b> Kondisi Sanitasi Lingkungan Di Pasar Tradisional Gresik .....	51
<b>Tabel 5.10</b> Kategori Sanitasi Lingkungan Di Pasar Tradisional Gresik .....	52