

## DAFTAR ISI

<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>IDENTITAS PENGUJI .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.1 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II .....</b>	<b>7</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Daging Sapi .....	7
2.1.1 Pengertian Daging Sapi .....	7
2.1.2 Kandungan Gizi Daging Sapi .....	7
2.2 Mikroba daging sapi .....	8
2.3 Mikroba Pada Pangan.....	10

2.3.1 Faktor-faktor yang Mendukung Perkembangbiakan Mikroba pada Makanan.....	10
2.3.2 Mikroba yang terdapat pada Bahan Pangan .....	12
2.4 Keracunan Bahan Pangan.....	12
2.4.1 Definisi Keracunan .....	12
2.4.2 Penyebab Keracunan Makanan.....	13
2.4.3 Keracunan Makanan Karena Mikroba.....	13
2.5 Kontaminasi Makanan oleh Bakteri Staphylococcus aureus .....	14
2.5.1 Morfologi dan Sifat Fisiologi Staphylococcus aureus.....	14
2.5.2 Metabolisme Staphylococcus aureus .....	14
2.5.3 Patologi Klinis Staphylococcus aureus.....	15
2.5.4 Keracunan Bakteri Staphylococcus aureus.....	16
2.6 Inokulasi Bakteri .....	17
2.7 Populasi Bakteri .....	17
2.8 Kerangka Konsep Penelitian .....	21
<b>BAB III.....</b>	<b>22</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	22
3.2 Lokasi Penelitian .....	22
3.3 Waktu Penelitian .....	22
3.4 Objek Penelitian .....	22
3.5 Metode Pengumpulan Data .....	22
3.6 Variabel Penelitian .....	22
3.6.1 Variabel Bebas.....	22
3.6.2 Variabel Terikat .....	23
3.7 Definisi Operasional.....	23
3.8 Alat dan Bahan .....	24
3.8.1 Alat.....	24
3.8.2 Bahan .....	24
3.9 Prosedure Penelitian .....	24
3.9.1 Tahap Persiapan.....	24
3.9.2 Tahap Pelaksanaan.....	25

3.9.3 Tahap Pengujian .....	26
3.10 Metode Analisis Data .....	26
3.10.1 Analisis Univariat .....	26
3.10.2 Analisis Bivariat .....	26
<b>BAB IV .....</b>	<b>28</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	28
4.1.1 Karakteristik Fisik Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan.....	28
4.1.2 Total Bakteri Staphylococcus Aureus pada daging sapi.....	35
4.2 Analisis Univariat .....	37
4.2.1 Total Bakteri Staphylococcus aureus pada Daging Sapi Berdasarkan Suhu Penyimpanan dan Waktu Penyimpanan. ....	37
4.3 Analisis Bivariat .....	38
4.3.1 Uji Normalitas.....	38
4.3.2 Uji Homogenitas (Persamaan Varian) .....	39
4.3.3 Uji Two Way Anova.....	39
4.3.4 Uji Chi Square .....	39
4.4 Hasil nilai Rata-rata Keberadaan Bakteri Staphylococcus aureus pada Daging Sapi Berdasarkan Suhu Penyimpanan dan Waktu Penyimpanan. ....	40
4.4.1 Grafik Pertumbuhan Mikroorganisme Berdasarkan Waktu Penyimpanan.....	40
4.4.2 Grafik Pertumbuhan Mikroorganisme Berdasarkan Waktu Penyimpanan .....	41
<b>BAB V.....</b>	<b>43</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

Table 1-Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram Daging Sapi.....	8
Table 2- Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Sapi (SNI:2008) .....	9
Table 3- Hasil Pengamatan Nilai pH Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan .....	28
Table 4- Hasil Pengamatan warna Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan .....	30
Table 5-Hasil Pengamatan tekstur Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan .....	32
Table 6-Hasil Pengamatan aroma Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan .....	33
Table 7-Total Bakteri pada Daging Sapi dengan Variasi Perlakuan Suhu dan Waktu Penyimpanan. ....	35
Table 8-Hasil Total Bakteri Staphylococcus aureus pada Daging Sapi Berdasarkan Suhu Penyimpanan dan Waktu Penyimpanan. ....	37
Table 9-Hasil Nilai Rata-rata Keberadaan Bakteri Staphylococcus aureus pada Daging Sapi Berdasarkan Suhu dan Waktu Penyimpanan .....	40

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1-Morfologi Bakteri Staphylococcus aureus.....	15
Gambar 2-Koloni Bakteri Staphylococcus aureus pada Media MSA.....	15
Gambar 3-Kerangka konsep.....	21
Gambar 4-Grafik Pertumbuhan Mikroorganisme Berdasarkan Waktu Penyimpanan. ....	41
Gambar 5-Grafik Pertumbuhan Mikroorganisme Berdasarkan suhu Penyimpanan. ....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1- Hasil Penelitian.....	49
lampiran 2-Uji SPSS .....	55