

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Kerangka Pemikiran .....	3
1.4 Hipotesis .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Daging Ayam .....	6
2.2 Karakteristik <i>Salmonella</i> .....	10
2.3 Pencemaran <i>Salmonella</i> pada Produk Daging Ayam .....	13
2.4 Salmonellosis .....	15
2.5 Identifikasi <i>Salmonella</i> pada Makanan .....	19
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	<b>23</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
3.2 Bahan dan Alat .....	23
3.3 Metode Penelitian .....	24
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	24
3.4.1 Pengambilan Sampel .....	24
3.4.2 Total <i>Salmonella</i> .....	25
3.5 Pengamatan .....	26
3.5.1 Total <i>Salmonella</i> .....	26
3.5.2 Uji Organoleptik .....	26
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>
4.1 Pengambilan Sampel Daging Sampel .....	28
4.2 Uji Organoleptik .....	31

4.2.1 Aroma .....	32
4.2.2 Warna.....	34
4.2.3 Tekstur .....	36
4.2.4 Penampakan .....	35
4.2.5 Penerimaan Keseluruhan .....	38
4.3 Identifikasi <i>Salmonella</i> .....	40
4.4 Total Bakteri <i>Salmonella</i> di Pasar Tradisional .....	44
4.5 Total Bakteri <i>Salmonella</i> di Pasar Modern.....	46
<b>V. PENUTUP</b> .....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**