

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
LEMBAR PERSETUJUAN	2
LEMBAR PENGESAHAN	3
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	4
ABSTRAK	5
KATA PENGANTAR.....	6
UCAPAN TERIMAKASIH.....	7
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR GAMBAR.....	12
DAFTAR TABEL	13
DAFTAR LAMPIRAN	14
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	15
1.2 Rumusan masalah.....	18
1.3 Batasan masalah	18
1.4 Tujuan penelitian	18
1.4.1 Tujuan umum	18
1.4.2 Tujuan khusus	18
1.5 Manfaat penelitian.....	19
1.5.1 Manfaat teoritis	19
1.5.2 Manfaat praktis.....	19
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	20
2.1 Cemaran bakteri pada pangan	20
2.2 Cemaran bakteri pada ayam	23
2.3 Ayam	23
2.3.1 Ayam Broiler.....	25
2.4 Bakteri	27
2.4.1 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	30
2.3.2 Bakteri <i>Salmonella sp.</i>	33
2.4.3 Bakteri <i>Escherichia coli</i>	37

2.4.4 Identifikasi Bakteri	41
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	49
3.1 Rancangan Penelitian	49
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	49
3.2.1 Populasi Penelitian	49
3.2.2 Sampel Penelitian.....	49
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	49
3.4 Variabel Penelitian	50
3.4.1 Variabel bebas	50
3.4.2 Variabel terikat.....	50
3.5 Definisi Operasional.....	50
3.6 Analisis data	51
3.7 Alat dan Bahan Penelitian	51
3.7.1 Alat Penelitian.....	51
3.7.2 Bahan Penelitian.....	51
3.8 Prosedur Penelitian.....	52
3.8.1 Sterilisasi Alat dan Bahan	52
3.8.2 Pembuatan Media.....	52
3.8.3 Persiapan Sampel	56
3.8.4 Penanaman dan Isolasi Bakteri	57
3.8.5 Identifikasi dengan Pewarnaan Gram	58
3.8.6 Identifikasi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dengan Uji Katalase.....	58
3.8.7 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella sp.</i> dan <i>Escherichia coli</i> dengan Uji Biokimia.....	59
3.9 Pelaksanaan Penelitian	59
3.10 Alur Penelitian.....	60
BAB 4	61
HASIL DAN PEMBAHASAN	61
4.1. Hasil Penelitian	61
4.2. Analisis Data	63
4.3. Pembahasan.....	64
BAB 5	70

KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	75