

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ikan Konsumsi.....	5
Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	5
Ikan Gurami (<i>Osphronemus gourami</i>).....	6
Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>).....	8
Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>).....	9
<i>Salmonella sp.</i>	11
Morfologi dan karakteristik.....	11
Transmisi.....	13
Patogenesis	14
Gejala klinis pada ikan.....	15

Dampak infeksi <i>Salmonella</i> sp. pada manusia.....	16
Isolasi dan identifikasi <i>Salmonella</i> sp.	16
BAB III.....	20
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Materi Penelitian.....	20
Sampel.....	20
Alat dan Bahan.....	20
Metode Penelitian.....	21
Preparasi dan pengenceran spesimen daging ikan.....	21
Tahap pengayaan pada media RVS	21
Tahap isolasi pada media XLD	22
Tahap identifikasi pada media TSIA.....	22
Analisis Data	23
BAB IV.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Hasil isolasi <i>Salmonella</i> sp. pada media XLD	24
Hasil identifikasi <i>Salmonella</i> sp. pada media TSIA	25
Cemaran <i>Salmonella</i> sp. pada ikan.....	27
BAB V.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan.....	30
Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	35