

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i> .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
INTISARI.....	x
<i>ABSTRACT</i> .....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan.....	3
Manfaat .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Ayam Broiler .....	4
Kualitas Daging Ayam.....	5
Distribusi Daging Ayam .....	6
Pasar .....	7
<i>Foodborne Disease</i> .....	7
Cemaran Mikroba pada Daging .....	8
<i>Salmonella</i> sp. ....	9
Morfologi dan Karakteristik.....	10
Transmisi.....	12
Patogenesis.....	13
Gejala Klinis pada Ayam.....	14
Dampak Infeksi <i>Salmonella</i> sp. pada Manusia .....	15
Isolasi dan Identifikasi <i>Salmonella</i> sp.....	16
Media <i>Lactose Broth</i> (LB) .....	17
Media <i>Salmonella Shigella Agar</i> (SSA) .....	17
Media <i>Triple Sugar Iron Agar</i> (TSIA) .....	18
MATERI DAN METODE.....	20
Materi .....	20
Alat dan Bahan.....	20
Metode.....	21
Pengambilan Sampel.....	21
Pengujian Cemaran Mikroba .....	23
Uji TPC .....	23



Uji <i>Salmonella</i> sp. ....	24
Tahap pengayaan pada media LB .....	24
Tahap isolasi pada media SSA .....	24
Tahap identifikasi pada media TSIA .....	25
Pewarnaan Gram .....	25
Analisis Data .....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Pengambilan Sampel .....	27
Hasil Uji TPC .....	28
Hasil Isolasi <i>Salmonella</i> sp. pada Media SSA .....	32
Hasil Identifikasi <i>Salmonella</i> sp. pada Media TSIA .....	33
Hasil Pewarnaan Gram .....	36
Cemarkan <i>Salmonella</i> sp. pada Daging Ayam .....	37
Pencegahan dan Pengendalian Salmonellosis .....	39
KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	51