

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i>	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI.....	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Daging Ayam.....	3
Daging Ayam Broiler.....	3
Kualitas Daging Ayam.....	4
Ciri-Ciri Daging Ayam.....	4
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Daging Ayam.....	7
Cemaran Bakteri pada Daging.....	8
Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	9
<i>Foodborne Diseases</i>	11
Distribusi Daging Ayam.....	12
Pasar Tradisional.....	12
Pengujian Kualitas Daging Ayam.....	13
Pengujian Mikrobiologi.....	13
MATERI DAN METODE.....	16
Materi.....	16
Alat dan Bahan.....	16
Metode.....	17
Penentuan Jumlah dan Lokasi Sampel.....	17
Pengambilan Sampel.....	17
Pembuatan Media.....	18
Pengujian Cemaran Mikroba.....	20
Analisis Data.....	24

	Halaman
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Pengambilan Sampel.....	25
Pengujian Cemaran Mikroba.....	27
Pengujian Cemaran Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	31
Pencegahan dan Pengendalian Kontaminasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	49