

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i>	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	3
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Telur Ayam Konsumsi.....	4
Struktur Telur Ayam.....	5
Kerabang Telur	5
Putih Telur (<i>Albumen</i>).....	6
Kuning Telur (<i>Yolk</i>).....	8
<i>Salmonella</i> sp.	10
Morfologi.....	10
Klasifikasi	11
Transmisi <i>Salmonella</i>	13
Salmonellosis	14
Cemaran <i>Salmonella</i> sp. Telur Ayam Ras di Pasar Tradisional	16
Teknik Pengambilan Sampel.....	17
Populasi.....	17
Sampel	17
Metode pengambilan sampel	18
MATERI DAN METODE	20
Materi.....	20
Metode	21
Pengambilan Sampel	21
Tahap Pengujian.....	22
Tahap Pengayaan Sampel Kerabang Telur	23
Tahap Pengayaan Sampel Isi Telur	23

Isolasi dan Identifikasi <i>Salmonella</i> sp.	24
Uji Biokimia	24
Pewarnaan Gram.....	25
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
Pengambilan Sampel.....	27
Analisis dan Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	28
Hasil Isolasi Pada Media Agar.....	28
Uji biokimia	31
Cemaran <i>Salmonella</i> sp. pada Telur	33
Pewarnaan Gram.....	34
Faktor yang Memengaruhi Cemaran <i>Salmonella</i> sp.	35
Suhu dan Waktu Penyimpanan	35
Kebersihan Kerabang Telur	37
Wadah/Tempat Penjualan.....	38
Faktor Lingkungan Pasar dan Aktivitas Penjual.....	38
Pengendalian Cemaran Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	39
Pengendalian oleh Peternak	39
Pengendalian oleh Pedagang	41
Pengendalian oleh Konsumen.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan	44
Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Persyaratan mutu mikrobiologi telur ayam konsumsi.....	4
Tabel 2. Komposisi protein dasar pada fraksi protein putih telur	6
Tabel 3. Lokasi pengambilan dan kode sampel telur	21
Tabel 4. Hasil pengayaan dan isolasi pada sampel kerabang dan isi telur	30
Tabel 5. Hasil uji biokimia sampel terduga <i>Salmonella</i> sp. (n=6)	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur telur ayam.....	5
Gambar 2. Morfologi <i>Salmonella</i> sp.	10
Gambar 3. Klasifikasi <i>Salmonella</i>	12
Gambar 4. Mekanisme penularan infeksi <i>Salmonella</i> sp. dari ayam ke manusia .	14
Gambar 5. Tahapan pengujian <i>Salmonella</i> sp.	22
Gambar 6. Lokasi pengambilan sampel	27
Gambar 7. Hasil pengayaan dalam media BPW, A) Pengayaan sampel kerabang telur, dan B) Pengayaan sampel isi telur	28
Gambar 8. Hasil isolasi <i>Salmonella</i> sp. pada SSA.....	29
Gambar 9. Hasil Uji Biokimia. A) Uji TSIA, B) Uji Simmons Citrate, C) Uji Urease, dan D) Uji Motilitas	33
Gambar 10. Diagram cemaran <i>Salmonella</i> sp. pada telur ayam ras yang dijual di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Bantul	34
Gambar 11. Hasil Pewarnaan Gram di bawah mikroskop perbesaran 100x pada sampel telur ayam ras	35
Gambar 12. Penjualan telur pada suhu ruang di Pasar Bantul	36
Gambar 13. Tempat penjualan telur ayam di Pasar Pundong A) karton kayu dan B) ember plastik	38