



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRAK.....	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Broiler	4
Higiene dan Sanitasi Makanan	4
<i>Foodborne Disease</i> dari Daging Ayam.....	6
<i>Salmonella</i>	7
<i>Campylobacter</i>	8
<i>Staphylococcus aureus</i>	9
Angka Lempeng Total (ALT)	11
Pemotongan Unggas.....	12
MATERI DAN METODE.....	16
Materi Penelitian	16
Lokasi dan Waktu	16
Sampel.....	16
Variabel.....	16
Alat dan Bahan.....	19
Metode Penelitian.....	19
Pengambilan Data Kuesioner dan Observasi	19
Pengambilan Sampel Daging Ayam	20
Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) pada Sampel Daging Ayam.....	20



HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Letak Geografis dan Demografis Kota Tebing Tinggi.....	22
Tempat Penjualan Ayam di Kota Tebing Tinggi	23
Karakteristik Tempat Penjualan Ayam di Kota Tebing Tinggi.....	25
Batas Maksimum Cemar Mikroba (BMCM).....	45
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan.....	54
Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN	60