

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR ISTILAH	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan	2
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam	4
Distribusi Daging.....	4
Pasar Tradisional.....	5
Pasar Modern	7
Kualitas Daging	8
Cemaran Mikroba Daging	9
Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	10
Uji Kualitas dan Cemaran Mikroba	11
Uji Kualitas Daging	12
Uji Cemaran Mikroba Daging	13
<i>Purposive Sample</i>	14
MATERI DAN METODE	16
Materi.....	16
Metode	16
Pengujian Kualitas Daging	17
Pengujian Cemaran Mikroba	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20

Uji Organoleptik	21
Uji pH	22
Uji Eber.....	24
Uji Postma.....	25
Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	27
Uji <i>Salmonella</i> sp.....	30
Uji Biokimia <i>Triple Sugar Iron Agar</i> (TSIA).....	31
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan	36
Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	40