

**DAFTAR ISI**

SAMPUL DEPAN .....	i
SAMPUL DALAM .....	ii
PERSYARATAN GELAR .....	iii
PERSETUJUAN .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
RINGKASAN .....	vii
ABSTRAK .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR SINGKATAN .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 <i>Foodborne Disease</i> .....	5
2.2 Daging Ayam .....	6
2.3 <i>Escherichia coli</i> .....	12
2.4 <i>Salmonella sp</i> .....	17
2.5 <i>Staphylococcus aureus</i> .....	21

<b>BAB III KONSEPTUAL KERANGKA</b>	
3.1 Kerangka Konseptual .....	24
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual .....	25
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian .....	26
4.2 Populasi, Besar Sampel ( sample size ) dan Teknik Pengambilan Sampel .....	26
4.3 Variabel Penelitian .....	27
4.4 Alat dan Bahan .....	29
4.5 Instrumen Penelitian .....	30
4.6 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	30
4.7 Prosedur Pengambilan Data .....	30
4.8 Analisis Data Hasil Bakteri <i>E. coli</i> , <i>Salmonella sp.</i> , dan <i>S. aureus</i> .....	38
4.9 Alur Penelitian .....	39
<b>BAB V HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
5.1 Hasil Kultur Bakteri Yang Ada Pada Daging Ayam Mentah .....	43
5.2 Koloni Bakteri Yang Ditemukan di Daging Ayam Mentah yang Dijual di Pasar Tradisional .....	44
5.2.1 Jumlah Total Koloni <i>E. coli</i> , <i>Salmonella sp.</i> , <i>S. aureus</i> .....	44
5.2.1.1 Hasil Uji Konfirmasi <i>Escherichia coli</i> .....	46
5.2.1.2 Hasil Uji Konfirmasi <i>Salmonella sp.</i> .....	49
5.2.1.3 Hasil Uji Konfirmasi <i>Staphylococcus aureus</i> .....	52
5.2.2 Bakteri lain yang dapat ditemukan pada daging ayam mentah yang dijual di pasar tradisional .....	55
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>

BAB VII PENUTUP .....	63
7.1 Kesimpulan .....	63
7.2 Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN .....	70

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 : Kandungan gizi daging ayam per 100 gr.....	7
Tabel 2.2 : Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada daging ayam.....	10
Tabel 5.1 : Jumlah koloni bakteri <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella sp</i> , <i>S. aureus</i> .....	45
Tabel 5.2 : Hasil Uji Konfirmasi <i>Escherichia coli</i> .....	46
Tabel 5.3 : Hasil uji biokimia pada sapel daging ayam yang dinyatakan positif <i>E.coli</i> ..	48
Tabel 5.4 : Uji Biokimia <i>Salmonella sp.</i> .....	51
Tabel 5.5 : bakteri lain yang ditemukan .....	57
Tabel 5.6 : Bakteri yang tidak dapat diidentifikasi .....	57

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 : Daging Ayam yang dibagi menjadi 4 bagian ..... 6

Gambar 2.2 : Pewarnaan Gram menunjukkan *Escherichia coli* Basil Gram negative ..... 11

Gambar 2.3 : Mikroskopik dari *Salmonella sp*..... 16

Gambar 2.4 : Pewarnaan Gram *Staphylococcus aureus* perbesaran 1000x..... 20

Gambar 4.1 : Pengujian sampel menggunakan metode *Total Plate Count* ..... 39

Gambar 4.2 : Identifikasi *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*..... 40

Gambar 4.3 : Identifikasi *Staphylococcus aureus*..... 41

Gambar 5.1 : Kultur koloni di medium *MacConkey Agar* ..... 43

Gambar 5.2 : Kultur koloni di medium *Nutrient Agar* ..... 43

Gambar 5.3 : Gambaran bakteri *Escherichia coli* pada medium EMB ..... 46

Gambar 5.4 : Hasil Pewarnaan Gram bakteri *Escherichia coli* pada perbesaran 1000x ..... 47

Gambar 5.5 : Hasil uji biokimia yang dinyatakan positif ..... 48

Gambar 5.6 : Koloni *Salmonella sp*. Pada medium *MacConkey Agar* ..... 50

Gambar 5.7 : Hasil Pewarnaan Gram bakteri *Escherichia coli* pada perbesaran 1000x ..... 51

Gambar 5.8 : Hasil Uji Biokimia *Salmonella sp*. ..... 52

Gambar 5.9 : koloni *Staphylococcus aureus* pada media *Nutrient Agar* ..... 53

Gambar 5.10: penampakan *Staphylococcus aureus* dengan mikroskop perbesaran 1000x ... 53

Gambar 5.11 : Koloni *Staphylococcus aureus* pada medium *Mannitol Salt Agar* ..... 54

Gambar 5.12 : Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada media <i>Blood Plate Agar</i> .....	55
Gambar 5.13 : Hasil uji katalase <i>Staphylococcus aureus</i> .....	55
Gambar 5.14 : Hasil uji koagulase <i>Staphylococcus aureus</i> .....	56

**DAFTAR SINGKATAN**

EAEC	: <i>Enteroadgregative Escherichia coli</i>
EIEC	: <i>Enteroinvasive Escherichia coli</i>
EPEC	: <i>Enteropatogenic Escherichia coli</i>
ETEC	: <i>Enterotoxigenic Escherichia coli</i>
MAC	: <i>MacConkey Agar</i>
MPN	: <i>Most Probable Number</i>
MR	: <i>Methyl Red</i>
MSA	: <i>Mannitol Salt Agar</i>
NA	: <i>Nutrient Agar</i>
BSN	: <i>Badan Standardisasi Nasional</i>
SSA	: <i>Salmonella Shigella Agar</i>
STEC	: <i>Shiga-Toxin producing Escherichia coli</i>
TPC	: <i>Total Plate Count</i>
TSI	: <i>Triple Sugar Iron</i>
UPEC	: <i>Uropathogenic Escherichia coli</i>
VP	: <i>Voges Proskauer</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>
XLD	: <i>Xylose Lysine Deoxycholate</i>