

**DAFTAR ISI**

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Perumusan Masalah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Telur.....	5
2.2 <i>Salmonella</i> sp.....	7
2.2.1 Sejarah <i>Salmonella</i> .....	7
2.2.2 Klasifikasi .....	8
2.2.3 Morfologi .....	9
2.2.4 Sifat Biakan pada Media.....	9
2.3 Penyakit yang Disebabkan Oleh <i>Salmonella.sp</i> .....	9
BAB III PELAKSANAAN.....	12
3.1 Waktu dan Tempat.....	12
3.2 Sampel .....	12
3.3 Bahan .....	13
3.4 Peralatan .....	13
3.5 Prosedur Penelitian .....	13

3.5.1 <i>Pre-Enrichment</i> .....	13
3.5.2 <i>Selective Enrichment</i> (Tahap Pengkayaan).....	14
3.5.3 Pemupukan pada Media Agar Selektif (Isolasi) .....	14
3.5.4 Identifikasi .....	14
3.6 Pengolahan Data .....	15
3.7 Diagram Alir Penelitian.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	24
5.1 Kesimpulan .....	24
5.2 Saran .....	24
DAFTAR PUSTAKA .....	26
LAMPIRAN.....	30

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Struktur dan Komposisi Telur.....	6
Tabel 2.2 Nilai Gizi dalam 100 Gram Telur. ....	7
Tabel 4.1 Data wawancara penjual telur di Pasar Sayur .....	18
Tabel 4.2 Hasil Deteksi Bakteri <i>Salmonella sp</i> .....	19
Tabel 4.3 Batas Cemaran Mikroba dalam Telur Segar .....	21

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Diagram Alur Penelitian..... 16  
Gambar 4.1 Deteksi *Salmonella sp.* dari telur ayam ras.....16

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Hasil lengkap dari uji biokimia dan kemungkinan dugaan bakteri .....	30
Lampiran 2 Kondisi di Pasar Sayur .....	33
Lampiran 3 Detail gambar hasil penelitian .....	34
Lampiran 4 Dokumentasi kegiatan praktik kerja lapangan.....	36