

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis mengucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas anugrah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pemeriksaan Cemaran *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area”**

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih semua pihak yang banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi ini terutama kepada ibu Dra. Sartini, M.Sc selaku Dekan Fakultas Biologi Universitas Medan Area, Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, M.Sc selaku Pembimbing I dan Ibu Ida Fauziah, S.Si, M.Si selaku Pembimbing II dan bapak Ferdinand Susilo, S.Si, M.Si., selaku Sekretaris Komisi Pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini. Serta ucapan terimakasih kepada Bapak/Ibu dosen serta staf pengajar Fakultas Biologi Universitas Medan Area juga Ibu tercinta dengan ikhlas memberikan perhatian, kasih sayang, dukungan dan doa yang tidak pernah putus hingga skripsi ini bisa terselesaikan, seluruh keluarga dan teman-teman yang telah banyak memberikan dukungan semangat, nasehat dan motivasi hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kesalahan serta kekurangan pada penulisan skripsi ini, oleh sebab itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan skripsi ini.

Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi setiap penulis dan pembaca.

Medan, Januari 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	
Daging Ayam.....	4
Komposisi daging Ayam	4
Kualitas daging Ayam dan Kerusakan.....	5
Teknik Pemotongan Daging Ayam	8
Aspek mikrobiologis Daging Ayam	9
Bakteri Patogen.....	10
<i>Salmonella</i> sp.	11
Patogenesis <i>Salmonella</i>	14
Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan <i>Salmonella</i>	16
Batas <i>Salmonella</i> Pada Daging Ayam	15
Penyakit Akibat Mikroba Pangan	18
Karakteristik Klinis Penyakit Yang Disebabkan <i>Salmonella</i>	20
Pencegahan <i>Salmonella</i>	22
BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
Waktu dan tempat Penelitian	23
Alat dan Bahan.....	23
Metode Penelitian	23
Prosedur Kerja	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
KESIMPULAN DAN SARAN	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	45

DAFTAR GAMBAR

Judul gambar	Halaman
1. Koloni <i>Salmonella</i> (a) dan sel bakteri <i>Salmonella</i> perbesaran 100 X secara mikroskopik	29
2. Koloni <i>Klebsiella</i> (a), Koloni <i>Escherichia coli</i> (b) dan <i>Enterobacter aerogenes</i> (c)	30





DAFTAR TABEL

Judul Tabel	Halaman
1. Batas Maksimum Cemaran Mikroba (BMCM) Daging, (Dalam Satuan CFU/gram)	16
2. Jenis bakteri, jumlah koloni dan jumlah bakteri yang terdapat pada daging ayam potong di pasar Sukaramai dan pasar swalayan Carefour	31
3. Pengamatan Reaksi Biokimia <i>Salmonella</i> pada sampel daging ayam potong yang diperdagang di pasar tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area.....	36



DAFTAR LAMPIRAN

Judul Lampiran	Halaman
1. Cara Penyediaan Media	45

