

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan anugerah-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ Pemeriksaan Cemaran Bakteri *Salmonella* sp”. pada Nugget Ayam yang dipasarkan di Kota Medan”

Skripsi ini masih terdapat kekurangan - kekurangan, oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima yang sebesar – besarnya kepada: Bapak Drs. Kiki Nurtjahja, M. Sc selaku Dosen Pembimbing I yang banyak memberikan masukan kepada penulis, serta kepada Ibu Dra. Meida Nurgrahalia, M. Sc selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia membimbing dan memberi masukan kepada penulis. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Bapak Abdul Karim, S. Si selaku Sekretaris yang bersedia memberikan masukan kepada penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M. Sc selaku Dekan Fakultas Biologi Universitas Medan Area dan kepada bapak dan ibu dosen beserta staf Fakultas Biologi Universitas Medan Area. Penulis ucapkan terima kasih kepada Kedua orang tua saya (Bapak M.j Sitanggung dan Ibu Mariana Sembiring, SPd ) beserta saudara-saudara saya (Abang saya Saulus A. Sitanggung dan adik saya Yemima.Y Br Sitanggung) atas doa dan dukungannya baik moral maupun material serta memotivasi penulis dalam menyelesaikan hasil penelitian ini. Kepada sahabat-sahabatku dan semua rekan-rekan Fakultas Biologi Universitas Medan Area yang telah memberi semangat dan bantuan kepada penulis.

Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut memberikan masukan kepada penulis, dan diharapkan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi setiap yang membaca.

Medan, Juni 2010

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	
RIWAYAT HIDUP	
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	2
Tujuan .....	2
Manfaat .....	3
Hipotesis.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Nugget sebagai Bahan Makanan.....	4
Bahan Baku dan Peralatan Dalam Pembuatan Nugget Ayam .....	7
Proses Pembuatan Nugget Ayam .....	8
Peranan Bakteri <i>Salmonella sp</i> pada Bahan Makanan.....	9
Kontaminasi Daging Ayam.....	11
Morfologi dan Fisiologi .....	13
Struktur Antigen.....	13
Patogenitas dan Gejala Klinis .....	13
BAHAN DAN METODE .....	19
Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
Teknik Pengambilan Sampel .....	19
Bahan dan Alat.....	19
Bahan .....	19
Alat.....	19
Metode Analisi Data .....	20
Cara Menentukan Ada Atau Tidaknya Koloni Bakteri pada nugget ayam .....	20
Prosedur Kerja Pemeriksaan Reaksi Biokimia (RBK).....	20
TSI (Triple Sugar Iron) Agar .....	20
SIM (Sulfur Indol Motility) .....	23
Skema Urutan/Tahap Penelitian.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan .....	34
Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN .....	37

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil larutan LB (Laktosa broth) dan SB (selinith broth) yang diinkubasikan pada suhu 37°C selama 24 jam pada nugget ayam yang dipasarkan dipasar tradisional Helvetia, Seisekambing dan swalayan Ramayana .....	25
2. Hasil penanaman media SS agar yang diinkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam pada nugget ayam yang dipasarkan di pasar tradisional Helvetia, Seisekambing dan swalayan Ramayana. ....	26
3. Reaksi biokimia dari bahan media SS agar pada sampel nugget ayam .....	30



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakteri <i>Salmonella</i> sp. 10x perbesaran (Todar, 2008).....	12
2. Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	15
3. Bakteri <i>Klebsiella</i> .....	17
4. Bakteri <i>Serratia Marcescens</i> .....	18
5. <i>Enterobacter</i> .....	18
6. Koloni bakteri <i>E. Coli</i> dan <i>Klebsiella</i> pada media SS agar.....	27
7. <i>Serratia</i> dan <i>Enterobacter</i> pada media SS agar .....	28
8. Reaksi Biokimia terdiri dari perlakuan: Glukosa, lactosa, Sacharosa, Manit, Maltosa .....	31
9. SIM, TSI, Simoncitratt.....	32



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

- Syarat Mutu Nugget Menurut Standard Nasional Indonesia (SNI) 1995)

