

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya maka penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“PEMERIKSAAN BAKTERI *Salmonella* PADA TELUR AYAM RAS YANG DIPERDAGANGKAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA MEDAN”**.

Dalam penulisan ini penulis menyadari masih jauh dari kesempurnaan, hal ini tidak terlepas dari keterbatasan pengetahuan penulis sebagai manusia dengan segala kekurangan.

Selama penulisan skripsi ini penulis telah banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada **Bapak Drs. Kiki Nurjahja, M.Sc** dan **Bapak Ir. E. Harso Kardhinata, M.Sc** selaku dosen pembimbing dalam penulisan Skripsi ini, yang telah meluangkan waktunya dengan keikhlasan hati untuk memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini. Selanjutnya tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

- **Ibu Dra. Sartini, M.Sc** selaku Dosen Pembimbing Akademik di Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- **Ibu Dra. Meida Nugrahalia, M.Sc**, selaku Sekretaris Skripsi Meja Hijau di Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- **Ibu Dr. Nurhayati Majrul, M.Kes** selaku Kepala Balai Laboratorium Kesehatan Prov. Sumatera Utara

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
Kandungan Gizi Telur.....	7
Tinjauan Tentang <i>Salmonella</i>	9
<i>Salmonella</i>	9
Sifat <i>Salmonella</i>	9
Klasifikasi <i>Salmonella</i>	9
Cara Infeksi Bakteri <i>Salmonella</i> Ke Dalam Telur	10
Patogenesis	13
Batas <i>Salmonella</i> Pada Telur Ayam.....	15
Cara Mencegah Resiko Terjadinya Infeksi <i>Salmonella</i>	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
Jenis dan Rancangan Penelitian	18
Lokasi dan Waktu Penelitian	16
Lokasi Penelitian.....	18
Waktu Penelitian	18
Objek Penelitian.....	18
Pengumpulan Data	19
Data Primer	18
Data Sekunder	18
Defenisi Operasional Variabel.....	19
Instrumen Penelitian.....	20
Bahan.....	20
Alat.....	20
Cara Pengujian	20
Metode Pengumpulan Data.....	21
Analisis Data	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Hasil Penelitian	23
Keadaan Kulit Telur (Cangkang).....	26
Lama Penyimpanan Telur	26
Kandungan Bakteri <i>Salmonella</i>	27
Kandungan Bakteri <i>Salmonella</i> Berhubungan Dengan Kesehatan Serta Cara Mengurangi Resiko Terkontaminasi	28
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	29
Simpulan	29
Saran.....	30

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan Gizi Telur Ayam.....	7
Tabel 2.2 Grading Telur Berdasarkan Ukuran Berat	8
Tabel 2.3. Klasifikasi Telur Berdasarkan Mutu.....	8
Tabel 4.1. Hasil Penelitian pada Sampel Ayam Ras Dari Pasar Tradisional Di Kota Medan.....	22
Tabel 4.2. Distribusi Frekuensi Sampel Telur yang terinfeksi <i>Salmonella</i> Berdasarkan Keadaan Kulit Telur (cangkang).....	23
Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Sampel Telur yang terinfeksi <i>Salmonella</i> Berdasarkan Kandungan Bakteri <i>Salmonella</i>	23
Tabel 4.4. Distribusi Frekuensi Jumlah Kebersihan Telur yang terinfeksi <i>Salmonella</i> Berdasarkan Lama Penyimpanan.....	24

