

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	<i>i</i>
Riwayat Hidup	<i>ii</i>
Abstrak	<i>iii</i>
Abstrack	<i>iv</i>
Kata Pengantar	<i>v</i>
Daftar Isi	<i>vii</i>
Daftar Gambar	<i>ix</i>
Daftar Tabel	<i>x</i>
Daftar Lampiran	<i>xi</i>
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.7 Definisi Operasional	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Daging Ayam	7
2.2 Kualitas Fisik Daging Ayam	8
2.2.1 Warna Daging	8
2.2.2 Bau, Rasa, Keempukan Daging	9
2.3 Bakteri Pada Daging Ayam	9
2.4 Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri Dalam Daging Ayam	11
2.4.1 Waktu Pertumbuhan Bakteri	11
2.4.2 Suhu Pertumbuhan Bakteri	11
2.4.3 Tersedianya Oksigen Untuk Pertumbuhan Bakteri	12
2.4.4 Penyimpanan Daging Ayam	12
2.5 Uji Angka Lempeng Total	12
2.6 <i>Salmonella sp</i>	15
2.6.1 Metode Analisis	16
2.7 Hipotesis	21
2.7.1 Hipotesis Penelitian	21

2.7.2 Hipotesis Statistik	21
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.2 Populasi dan Sampel	22
3.3 Alat dan Bahan	22
3.4 Desain Penelitian	22
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.5.1 Pembuatan Media	22
3.5.2 Tahap-tahap Penelitian	24
3.6 Parameter yang Diukur	26
3.7 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Angka Lempeng Total Bakteri	28
4.1.2 Adanya Bakteri <i>Salmonella sp</i>	35
4.1.3 Hasil Uji Penegasan	39
4.2 Pembahasan Penelitian	40
4.2.1 Angka Lempeng Total Bakteri	40
4.2.2 Adanya Bakteri <i>Salmonella sp</i>	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
Lampiran	50