

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Pengelompokan Bakteri Berdasarkan Reaksi Pertumbuhan terhadap Suhu	11
Tabel 2.2 Reaksi Biokimia <i>Salmonella sp</i>	19
Tabel 2.3 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Daging (dalam Satuan <i>CFU</i> /gram)	20
Tabel 4.1 Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Bakteri <i>CFU</i> /Gram (10^4) Daging Ayam Menurut Waktu Penyimpanan pada Suhu Ruang	28
Tabel 4.2 Tabel Sidik Ragam Sampel Daging Ayam pada Suhu Ruang	30
Tabel 4.3 Hasil Uji BNT Sampel Daging Ayam pada Suhu Ruang	30
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Bakteri <i>CFU</i> /Gram (10^4) Daging Ayam Menurut Waktu Penyimpanan pada Suhu <i>Refrigerator</i>	31
Tabel 4.5 Tabel Sidik Ragam Sampel Daging Ayam pada Suhu <i>Refrigerator</i>	33
Tabel 4.6 Hasil Uji BNT Sampel Daging Ayam pada Suhu <i>Refrigerator</i>	34
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Sampel Daging Ayam setelah Penyimpanan pada Suhu Ruang Ditanam pada Media SSA	37
Tabel 4.8 Hasil Pengamatan Sampel Daging Ayam setelah Penyimpanan pada Suhu <i>Refrigerator</i> Ditanam pada Media SSA	39
Tabel 4.9 Hasil Uji Penegasan Sampel Daging Ayam Disimpan pada Suhu Ruang dan <i>Refrigerator</i>	40