

## DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
Lembar Motto .....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Lembar Pernyataan Orisinalitas .....	iii
Lembar Persetujuan Publikasi .....	iv
Riwayat Hidup.....	v
Abstrak.....	vi
Abstract.....	vii
Kata Pengantar .....	viii
Daftar Isi .....	x
Daftar Gambar .....	xiii
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar Lampiran .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Ruang Lingkup .....	3
1.3. Rumusan Masalah .....	3
1.4. Batasan Masalah.....	4
1.5. Tujuan Penelitian .....	4
1.6. Manfaat Penelitian .....	4
1.7. Definisi Operasional .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Ikan Tuna .....	6
2.1.1. Klasifikasi .....	6
2.1.2. Morfologi .....	7
2.1.3. Kandungan Gizi .....	8
2.2. Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	8
2.2.1. Morfologi dan Fisiologi .....	9

2.2.2. Klasifikasi .....	9
2.2.3. Sifat – Sifat .....	10
2.2.4. Patogenesis <i>Salmonella</i> .....	10
2.3. TPC ( <i>Total Plate Count</i> ) .....	11
2.4. Media Pengujian .....	11
2.4.1. Media SSA ( <i>Salmonella Shigella Agar</i> ) .....	11
2.4.2. Media TSIA ( <i>Triple Sugar Iron Agar</i> ) .....	12
2.4.3. Media <i>Simmon Citrate Agar</i> (SCA).....	12
2.4.4. Media MR-VP .....	12
2.4.5. Media SIM ( <i>Sulfide Indole Motility</i> ) .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	13
3.1.1. Lokasi Penelitian.....	13
3.1.2. Waktu Penelitian.....	13
3.2. Populasi dan Sampel .....	13
3.2.1. Populasi.....	13
3.2.2. Sampel.....	13
3.2.3. Metode Sampling .....	13
3.3. Desain Penelitian.....	14
3.4. Alat dan Bahan Penelitian .....	14
3.4.1. Alat Penelitian .....	14
3.4.2. Bahan Penelitian .....	14
3.5. Prosedur Kerja.....	14
3.5.1. Tahap Persiapan .....	14
3.5.2. Tahap Pengambilan dan Persiapan Sampel.....	15
<b>3.5.3. Tahap Pembuatan Media SSA (<i>Salmonella Shigela Agar</i>).....</b>	<b>15</b>

3.5.4. Identifikasi Bakteri .....	15
3.5.5. Menghitung Jumlah Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri .....	16
3.5.6. Pewarnaan Gram .....	16
3.6. Uji Biokimia .....	17
3.6.1. Uji TSIA ( <i>Triple Sugar Iron Agar</i> ).....	17
3.6.2. Uji IMVIC .....	17
3.6.3. Uji SIM ( <i>Sulfid, Indol dan Motility</i> ).....	18
3.7. Analisis Data .....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
4.1. Hasil Penelitian .....	20
4.1.1. Identifikasi Bakteri .....	20
4.1.2. Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	28
4.2. Pembahasan.....	29
4.2.1. Identifikasi Bakteri .....	29
4.2.2. Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri <i>Salmonella</i> sp.....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
5.1. Kesimpulan.....	39
5.2. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>