

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	2
LEMBAR PERSETUJUAN	i
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	1
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Masyarakat	5
1.4.2 Bagi Peneliti	5
1.5 Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Bakteri <i>Salmonella sp</i>	6
2.1.1 Definisi Bakteri <i>Salmonella sp</i>	6
2.1.2 Klasifikasi Bakteri <i>Salmonella sp</i>	6
2.1.3 Morfologi Bakteri <i>Salmonella sp</i>	6
2.1.4 Etiologi	8
2.1.5 Patogenitas	8
2.1.6 Ciri-ciri klinis penyakit yang disebabkan oleh <i>Salmonella sp</i>	9
2.2 Bakso Bakar	10
2.2.1 Definisi Bakso Bakar	10
2.2.2 Proses Pembuatan Bakso.....	11
2.2.3 Syarat Mutu Bakso	12
2.2.4 Faktor-faktor yang bisa membuat makanan terkontaminasi... mikroba pada makanan yaitu :	13
2.3 Boraks.....	14
2.3.1 Definisi Boraks	14
2.3.2 Sifat Boraks	15
2.3.3 Dampak Boraks Untuk Kesehatan	16
2.4 Hygiene Sanitasi	17
2.4.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi	17
2.4.2 Tinjauan Umum Tentang Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	19

2.5	Pemeriksaan Laboratorium	23
2.5.1	Metode Analisis <i>Salmonella sp</i>	23
2.5.2	Metode Isolasi Bakteri	24
2.5.3	Metode Uji Boraks	24
2.6	Uji Organoleptik	25
BAB III METODE PENELITIAN		27
3.1	Jenis dan Desain Penelitian	27
3.2	Populasi dan Sampel	27
3.2.1	Populasi	27
3.2.2	Sampel	27
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.3.1	Waktu Penelitian	27
3.3.2	Tempat Penelitian	27
3.4	Variabel	27
3.4.1	Variabel Independen (Bebas).....	28
3.4.2	Variabel Dependen (Terikat)	28
3.5	Definisi Operasional	28
3.6	Teknik Analisis Data	29
3.7	Metode Penelitian Bakteri <i>Salmonella sp</i>	29
3.7.1	Alat dan Bahan.....	29
3.7.1.1	Alat	29
3.7.1.2	Bahan	30
3.7.2	Tahap Persiapan	30
3.7.2.1	Sterilisasi Basah	30
3.7.2.2	Sterilisasi Kering.....	30
3.7.2.3	Pengambilan Sampel	30
3.7.2.4	Pembuatan media NB, SSA dan NAS	31
3.7.2.5	Preparasi dan Penyiapan Sampel Bakso Bakar	31
3.7.3	Tahap Pengujian	32
3.7.3.1	Penanaman pada Media NB	32
3.7.3.2	Penanaman pada Media SSA	32
3.7.3.3	Penanaman pada Media NAS.....	32
3.7.3.4	Pewarnaan Gram.....	32
3.7.3.5	Pewarnaan pada Media KIA	33
3.7.3.6	Uji IMVIC	33
3.7.3.6.1	Uji Indol.....	33
3.7.3.6.2	Uji Methyl Red.....	34
3.7.3.6.3	Uji Voges Proskaver	34
3.7.3.6.4	Uji Citrate	34
3.8	Metode Analisis Boraks	35
3.8.1.	Alat	35

3.8.2	Bahan.....	35
3.8.3	Pembuatan Kertas Tumerik	35
3.8.4	Prosedur	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Organoleptik Bakso Bakar	36
4.2	Identifikasi Bakteri <i>Salmonella sp.</i>	37
4.3	Uji Boraks	42
4.4	Hygiene Sanitasi	43
BAB V PENUTUP.....		44
5.1	Kesimpulan	44
5.2	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....		45
LAMPIRAN.....		52