

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1. Tujuan Umum	5
1.3.2. Tujuan Khusus	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2. Manfaat Praktis	6
1.5. Kerangka Konsep	7
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Telur	8
2.1.1. Definisi.....	8
2.1.2. Struktur	8
2.1.3. Kerusakan telur	10
2.2. Mikroorganisme	11
2.2.1. Definisi.....	11
2.2.2. Pertumbuhan mikroorganisme	11
2.3. Bakteri	11
2.3.1. Definisi.....	11
2.3.2. Pembagian bakteri.....	12
2.4. <i>Salmonella sp.</i>	12

2.4.1.	Definisi.....	12
2.4.2.	Taksonomi <i>Salmonella sp.</i>	13
2.1.1.	Patogenitas	13
2.2.	Uji Mikrobiologi <i>Salmonella sp.</i>	14
2.2.1.	Media Kultur	15
2.2.1.1.	Salmonella Shigella Agar (SSA).....	16
2.2.1.2.	Trypticase Soy Broth (TSB)	16
2.2.1.3.	Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	17
2.2.1.4.	Lactose Broth (LB)	17
2.2.1.5.	Media Biokimia.....	18
2.2.2.	Produk Bakteri	18
2.2.2.1.	Kekeruhan dan Gas	18
2.2.2.2.	Perubahan warna	19
2.2.2.2.1.	Perubahan warna pada media SSA	19
2.2.2.2.2.	Perubahan warna pada media IMViC	19
2.2.2.2.3.	Perubahan warna pada media TSIA	20
2.2.3.	Uji Biokimia.....	20
2.2.3.1.	Uji Indol	20
2.2.3.2.	Uji Methyl-Red (MR)	21
2.2.3.3.	Uji Voges-Proskauer (VP)	21
2.2.3.4.	Uji Sitrat.....	21
2.2.3.5.	Uji Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	22
2.2.4.	Pewarnaan Gram	22
BAB III	24
METODE PENELITIAN	24
3.1.	Jenis Penelitian	24
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.3.	Bahan dan Alat	24
3.3.1.	Bahan	24
3.3.2.	Alat.....	25
3.4.	Populasi dan Sampel	25
3.4.1.	Populasi.....	25
3.4.2.	Sampel.....	25
3.5.	Variable Penelitian	25

3.5.1.	Variable tunggal (Independent variable).....	25
3.6.	Definisi Operasional Prosedur	25
3.7.	Prosedur Penelitian	27
3.7.1.	Sterilisasi alat dan bahan.....	27
3.7.2.	Pembuatan media LB (<i>Lactose Broth</i>).....	29
3.7.3.	Pembuatan media TSB (<i>Tripticase Soy Broth</i>)	29
3.7.4.	Pembuatan media SSA (<i>Salmonella Shigella Agar</i>)	30
3.7.5.	Pembuatan media TSIA (<i>Tripe Sugar Iron Agar</i>).....	30
3.7.6.	Pembuatan media SIM (<i>Sulfide Indol Motility</i>)	30
3.7.7.	Pembuatan media MR-VP (<i>Methyl Red-Voges Proskauer</i>).....	31
3.7.8.	Pembuatan media SCA (<i>Simmon Citrate Agar</i>).....	31
3.7.9.	Pra-pengkayaan (Yuswati, 2017).....	32
3.7.10.	Pengkayaan (Yuswati, 2017)	32
3.7.11.	Isolasi dan identifikasi (Yuswati, 2017).....	32
3.7.12.	Uji Biokimia.....	33
3.7.12.1.	Uji Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	33
3.7.12.2.	Uji Indol	33
3.7.12.3.	Uji Methyl Red-Voges-Proskauer (VP).....	34
3.7.12.4.	Uji Sitrat.....	35
3.7.13.	Pewarnaan gram.....	35
3.7.14.	Pengamatan mikroskop	36
3.7.15.	Destruksi media.....	37
3.8.	Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	37
3.8.1.	Hasil uji fisik telur ayam kampung	38
3.8.2.	Hasil isolasi dan identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	38
BAB IV	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1.	Hasil	40
4.1.1.	Hasil pengamatan fisik telur	40
4.1.2.	Tahap pra-pengkayaan	44
4.1.3.	Tahap pengkayaan.....	44
4.1.4.	Isolasi dan identifikasi <i>Salmonella sp.</i>	45
4.1.5.	Uji Biokimia.....	46
4.1.5.1.	Uji Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	46

4.1.5.2.	Uji Indol	46
4.1.5.3.	Uji Methyl Red-Voges Proskauer	47
4.1.5.4.	Uji Sitrat.....	47
4.1.6.	Hasil pewarnaan gram.....	49
4.2.	Pembahasan.....	49
BAB V	57
PENUTUP	57
5.1.	Kesimpulan.....	57
5.2.	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi operasional prosedur	25
Tabel 3 2. Hasil pengamatan kondisi kerabang	38
Tabel 3 3. Hasil pengamatan putih telur	38
Tabel 3 4. Hasil pengamatan kuning telur	38
Tabel 3 5. Hasil pengamatan pada media LB	38
Tabel 3 6. Hasil pengamatan pada media TSB	38
Tabel 3 7. Hasil identifikasi Salmonella sp pada Media SSA	39
Tabel 3 8. Hasil Uji Biokimia	39
Tabel 3 9. Pewarnaan Gram	39
Tabel 4 1. Hasil pengamatan uji biokimia	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Telur Ayam Kampung.....	8
Gambar 2. 2 Bakteri <i>Salmonella</i> sp. (Yuswanti, 2017).....	13
Gambar 4. 1. Hasil pertumbuhan bakteri pada media LB.....	44
Gambar 4. 2. Hasil pertumbuhan bakteri pada media TSB.....	44
Gambar 4. 3. Hasil pertumbuhan bakteri pada media SSA.....	46
Gambar 4. 5. Hasil uji TSIA	46
Gambar 4. 6. Hasil uji Indol.....	47
Gambar 4. 7. (A) Hasil uji MR, (B) Hasil uji VP	47
Gambar 4. 9 Hasil pewarnaan gram.....	49