

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan	6
1.4. Hipotesis Penelitian	6
1.5. Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ayam Broiler (<i>Gallus domestica</i>)	7
2.1.1 Daging Ayam	8
2.2. Cemaran Mikroba	10
2.2.1 <i>Escherichia coli</i>	12
2.2.2. <i>Salmonella</i> sp.	15
2.3. Propolis	16
2.3.1. Ekstrak Propolis	21
BAB III METODE	23
3.1. Tempat dan Lokasi Penelitian	23
3.2. Alat dan Bahan	23
3.2.1. Adaptasi Hewan Uji	23
3.2.2. Pembuatan Ekstrak Propolis	24
3.2.3. Pengujian <i>E.coli</i>	24

3.2.4. Pengujian <i>Salmonella</i> sp.	24
3.2.5. Pengujian Zona Bening	25
3.3. Rancangan Percobaan	25
3.4. Langkah Penelitian.....	26
3.5. Pengamatan.....	27
3.5.1. Pengujian <i>E.coli</i>	27
3.5.2. Pengujian <i>Salmonella</i> sp.	29
3.5.2. Pengujian Zona Bening	30
3.6. Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Cemaran <i>E.coli</i>	33
4.2. Cemaran <i>Salmonella</i> sp.....	44
4.3. Pengujian Zona Bening	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	66