DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
LAPORAN TUGAS AKHIR iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
LAMPIRAN xii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
1.1 Latar belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
1.3.1 Tujuan Umum 3
1.3.2 Tujuan Khusus 3
1.4 Manfaat Penelitian 3
1.4.1 Manfaat Teoritis 3
1.4.2 Manfaat Praktis 4
1.5 Kerangka Konsep 5
BAB II 6
TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 *Salmonella* sp. 6
2.1.1 Definisi dan Morfologi 6
2.1.2 Taksonomi dan Klasifikasi 7
2.1.3 *Salmonella* pada Makanan 7
2.1.4 Patogenesis Akibat *Salmonella* 9
2.1.5 Identifikasi 10
2.2 Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) 14
2.2.1 Klasifikasi Ikan Tuna 14
2.2.2 Produk Ikan Tuna 15
2.3 Metode *Polymerase Chain Reaction* (PCR) 16
2.3.1 *Polymerase Chain Reaction* Konvensional 17
2.3.2 *Polymerase Chain Reaction Real Time* 18
2.3.3 Amplifikasi DNA 21
2.3.4 Fluorofor FAM (6-Carboxy fluorescein) 21
2.3.5 Fluorofor ROX (6-Carboxy-X-Rhodamine) 22
2.4 Preparasi Media Pengayaan 22
2.4.1 Media *Buffered Peptone Water* (BPW) 22
BAB III 22
METODOLOGI PENELITIAN 23
3.1 Jenis Penelitian 23
3.2 Populasi dan Sampel 23

3.2.1 Populasi 23
3.2.2 Sampel 23
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian 23
3.4 Alat dan Bahan 23
3.4.1 Alat 23
3.4.2 Bahan 23
3.5 Variabel Penelitian 24
3.5.1 Variabel Bebas 24
3.5.2 Variabel Terikat 24
3.6 Definisi Operasional Variabel 24
3.7 Prosedur Penelitian 24
3.7.1 Sampling 24
3.7.2 Preparasi Sampel 25
3.7.3 Preparasi Media Pengkayaan (BPW) 26
3.7.4 Pengkayaan Sampel 28
3.7.5 Ekstraksi DNA 29
3.7.6 PCR *Preparation* 31
3.7.7 Interpretasi Data 34
3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data 35
BAB IV 37
HASIL DAN PEMBAHASAN 37
BAB V 44
KESIMPULAN DAN SARAN 44
5.1 Kesimpulan 44
5.2 Saran 44
DAFTAR PUSTAKA 45