

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJUAN PUSTAKA	11
A. Tinjauan Umum tentang Bakso	11
B. Tinjauan Umum tentang Bakso Bakar.....	16
C. Tinjauan Umum tentang Bakteri.....	17
D. Tinjauan Umum tentang Bakteri <i>Salmonella</i>	21
BAB III KERANGKA KONSEP	29
A. Dasar Pemikiran Variabel yang Diteliti	29
B. Bagan Kerangka Teori	30
C. Bagan Kerangka Konsep	30
D. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif.....	31
BAB IV METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Prosedur Pengambilan Sampel.....	33
E. Sumber Data	34
F. Pengumpulan Data	34
G. Pengolahan Data dan Analisa Data	34

H. Penyajian Data.....	34
I. Langkah-langkah Penelitian	34
J. Jadwal Penelitian	36
K. Organisasi Penelitian	37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Gambaran Lokasi Umum Penelitian.....	38
B. Hasil Penelitian	38
C. Pembahasan	45
BAB VI PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DOKUMENTASI	