

UJI BAKTERIOLOGIS PADA DAGING AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN SUPERMARKET

(BACTERIOLOGICAL TEST ON BROILER CHICKEN MEAT SOLD IN TRADITIONAL MARKET AND SUPERMARKET)

Deisti Dwi Astriani, Dra. Nony Puspawati, M.Si.

INTISARI

Daging merupakan sumber protein tinggi dan bahan makanan yang sering dikonsumsi manusia. Daging dapat berasal dari hewan peliharaan seperti ayam, sapi, kambing, kerbau, dan babi. Selain daging, sumber protein yang lain dapat diperoleh dari ikan, tahu, tempe.

Sebagian besar masyarakat Indonesia memilih mengkonsumsi daging ayam Broiler sebagai sumber protein karena harga yang relative murah dan mudah didapat. Ayam Broiler adalah ayam pedaging atau ayam potong, dimana ditenak hanya bertujuan untuk diambil dagingnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas Daging Ayam Broiler apakah memenuhi syarat secara bakteriologis menurut Standar Nasional Indonesia atau tidak.

Pengujian ini dilakukan di Labpratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi pada tanggal 28 Desember 2015 – 2 Januari 2016. Pengujian ini menggunakan tiga sampel daging ayam Broiler dari Pasar Tradisional dengan kode A dan B dan dari Supermarket dengan kode X.

Berdasarkan hasil pengujian bakteriologis pada daging ayam Boiler sampel A, B, dan X pada uji ALT diperoleh hasil sampel A $1,3 \times 10^6$ CFU/g, sampel B $2,4 \times 10^6$ CFU/g dan sampel X $1,1 \times 10^6$ CFU/g. Pada uji MPN *Coliform* diperoleh hasil sampel A 2400/g, sampel B 2400/g, dan sampel X 2400/g. Pada uji MPN *E.coli* diperoleh hasil sampel A 2400/g, sampel B 1100/g dan sampel X 210/g. Uji *Staphylococcus aureus* diperoleh hasil 0 CFU/g dan uji *Salmonella typhi* diperoleh hasil pada ketiga sampel yaitu negatif. Dari hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa sampel daging ayam Broiler yaitu A, B, dan X yang diperoleh dari pasar Tradisional maupun Supermarket tidak memenuhi persyaratan secara bakteriologis berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

Kunci : Uji, Bakteriologis Daging, Ayam Broiler

ABSTRACT

Meat is a source of high-protein and foods are often consumed by humans. Meat can be derived from pets such as chicken, cow, goat, buffaloe, and pig. In addition to meat, other sources of protein can be obtained from fish, tofu, tempeh.

The majority of Indonesian people choose to consume Broiler chicken meat as a protein source because cheap price and easy to obtain. Broiler chicken is a broiler, which bred intended only to be taken the meat. The study was aimed to determine whether the quality of Broiler Chicken Meat qualify bacteriologically according to Indonesian National Standard or not.

The test was conducted at Setia Budi University of Microbiology Laboratorium on December 28th, 2015 - January 2nd, 2016. The test was used three Broiler chicken meat samples from traditional market with code A and B and Supermarket with code X.

Based on the results of bacteriological test on Boiler chicken meat samples of A, B, and X in the ALT test obtained results of sample A 1.3×10^6 CFU/g, sample B 2.4×10^6 CFU/g and sample X 1.1×10^6 CFU/g. In MPN *Coliform* test obtained results of sample A 2400/g, sample B 2400/g, and sample X 2400/g. In *E.coli* MPN test obtained results of sample A 2400/g, and sample B 1100/g and samples X 210/g. Test of *Staphylococcus aureus* obtained result 0 CFU/g and test of *Salmonella typhi* obtained result in all three samples were negative. From the test results could be concluded that Broiler chicken meat samples of A, B, and X derived from either traditional market or supermarket did not meet qualify bacteriologically by the Indonesian National Standard.

Keywords: Test, Bacteriological, Meat, Broiler Chicken