

INTISARI

MEILIANSARI, R., 2020. UJI CEMARAN MIKROBA PADA DAGING AYAM BROILER DIPASAR MOJOSONGO SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Ayam broiler merupakan jenis ras unggulan yang memiliki kemampuan menghasilkan daging dengan waktu pemeliharaan yang relatif cepat. Daging ayam broiler memiliki kandungan kolesterol relatif lebih rendah sehingga relatif aman bagi penderita hipertensi.

Tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui batasan nilai ALT dan cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam broiler apakah sesuai dengan peraturan SNI. Metode ALT adalah metode yang menunjukkan jumlah bakteri mesofil dalam tiap 1 ml atau satu gram sampel yang diperiksa. Adapun prinsip dari ALT adalah menghitung koloni bakteri aerob mesofil setelah sampel ditanam pada media yang sesuai dengan cara tuang kemudian didiamkan sampai padat kemudian diinkubasi selama 24-48 jam pada suhu 35-37°C. Identifikasi *Escherichia coli* dilakukan dengan metode *plate count* dengan menggunakan media selektif berupa Endo Agar. Hasil penanaman pada media selektif dilanjutkan dengan pewarnaan Gram dan uji Biokimia.

Hasil pengujian ALT pada daging ayam broiler sampel A, B, dan C adalah $2,8 \times 10^4$ cfu/gram, $4,9 \times 10^4$ cfu/gram, dan $3,0 \times 10^3$ cfu/gram. Ketiga sampel yang diuji tidak memenuhi standar yang ditentukan karena lebih besar dari 1×10^1 . Hasil identifikasi *Escherichia coli* daging ayam broiler didapatkan hasil sampel A, B, dan C positif terkontaminasi *Escherichia coli*.

Kata kunci : Daging ayam broiler, ALT, *Escherichia coli*

ABSTRACT

MEILIANSAARI, R., 2020. MICROBIAL CONTAMINATION TEST ON BROILER CHIKEN MEAT IN MOJOSONGO MARKET IN SURAKARTA, FACULTY OF PHARMACY, SETIABUDI UNIVERSITY SURAKARTA.

Broiler chicken is a type of superior breed that has the ability to produce meat with relatively fast keeping time. Broiler chicken meat has a relatively low cholesterol content making it safe for people with hypertension.

The purpose of this study was to determine the limits of the ALT value and *Escherichia coli* contamination in broiler chicken meat in accordance with SNI regulations.

ALT method is a method that shows the number of mesophyll bacteria in every 1ml or 1 gram of sampel examined. As for the principle of ALT is crunching mesophyll aerobic bacterial colonies after it is planted in a medium that is suitable for pouring, then allowed to stand until solidified and incubated for 24-48 Ocelsius. *Escherichia coli* identification was carried out by the plate count method using selective media in the form of Endo Agar. The results of planting on selective media continued with Gram staining and biochemical tests.

ALT test results on broiler chicken samples A,B dan C are $2,8 \times 10^4$ cfu/gram, $4,9 \times 10^4$ cfu/gram, dan $3,0 \times 10^3$ cfu/gram. the three samples tested did not meet the specified standard because it was greater than 1×10^1 . The results of identification of *Escherichia coli* of broiler chicken meat obtained results of sampels A,B dan C positive contaminated with *Escherichia coli*.

Keyword : Chiken meat Broiler, Total Plate Count (TPC), *Escherichia coli*

