

ISOLASI DAN IDENTIFIKASI CEMARAN MIKROBA PADA AYAM POTONG DAN UJI DAYA HAMBATNYA MENGUNAKAN ASAM ASETAT

Enrico Simon Prajitno

Pembimbing: (I) Dr. Tjandra Pantjajani
(II) Kestrelia Rega, M.Si

ABSTRAK

Daging atau karkas ayam merupakan bahan pangan asal hewan sebagai sumber protein hewani yang baik bagi manusia. Namun, bahan makanan asal hewan seperti daging dan telur selain sebagai sumber protein yang nilainya tinggi juga merupakan salah satu media yang baik bagi perkembangan biakan mikroorganisme dan dapat bertindak sebagai pembawa (transmitter) beberapa jenis penyakit yang terkadang sifatnya berbahaya bagi manusia. Perdagangan global saat ini membawa dampak pada produk pangan, terutama produk peternakan. Dampak dari perdagangan global yang paling penting, yaitu adanya isu keamanan pangan. Isu tersebut dapat menurunkan minat masyarakat untuk mengonsumsi produk asal ternak. Pada penelitian ini, dilakukan isolasi dan identifikasi cemaran mikroba pada ayam potong dan uji daya hambatnya menggunakan asam asetat. Ayam potong diambil dari pasar perumahan pondok tjandra indah. Ayam potong dipisahkan berdasarkan bagiannya yaitu dada, sayap dan paha. Jika dilihat dari hasil TPC ayam yang diperoleh dari pasar, bagian sayap adalah 9×10^3 CFU/gr dan bagian paha adalah sebesar 2×10^3 CFU/gr. Hal ini mengindikasikan bahwa jumlah mikroorganisme pada sampel masih dalam batas SNI yaitu 1×10^4 CFU/gr. Diperoleh lima spesies bakteri antara lain *Aerococcus urinae*, *Kocuria kristinae*, *Corynebacterium aquaticum*, *Staphylococcus hominis*, dan *Bacillus licheniformis* menggunakan BBL Crystal. Pada uji daya hambat asam asetat, setiap jenis bakteri memberikan daya hambat yang berbeda-beda terhadap pertumbuhan kelima spesies. Konsentrasi 8% dinyatakan paling baik untuk menghambat bakteri dan aplikasi perendaman ayam selama 15 menit pada asam asetat 8% dan didiamkan selama 30 menit pada suhu ruang memiliki hasil TPC yang baik.

Kata kunci: isolasi, cemaran, ayam potong, daya hambat, asam asetat.

ISOLATION AND IDENTIFICATION MICROORGANISM POLLUTION TO THE CHICKEN AND THE INHIBITION GROWTH TRIAL USING ACETIC ACID

Enrico Simon Prajitno

Mentor: (I) Dr. Tjandra Pantjajani

(II) Kestrlia Rega, M.Si

ABSTRACT

Chicken meat is protein source food which is provided for human body. But, this kind of food which provides protein as meat or egg beside that also could be a good media for reproduction of micro organism and could act as transmitter of few dangerous diseases for human. These days, the global trading is bringing causes to the food product, especially farm product. The most important cause of that global trading is food safety issue. That issue could decrease community interest to consume the farm food itself. In this study, the isolation and identification of microbial contamination of chicken pieces and resistance test using acetic acid. Chicken sample is taken from traditional market at Perumahan Pondok Tjandra Indah. Chicken sample is divided to chicken breast, chicken wing, and chicken leg. If seen from the TPC result of the samples, chicken wing is 9×10^3 CFU/gr and chicken leg is 2×10^3 CFU/gr. This is indicated that sum of microorganism at samples still under the SNI limit/standard 1×10^4 CFU/gr and bacterium that founded among others are *Aerococcus urinae*, *Kocuria kristinae*, *Corynebacterium aquaticum*, *Staphylococcus hominis*, dan *Bacillus licheniformis* using BBL Crystal. On the test of inhibition of acetic acid each type of bacteria giving of the inhibition different concentration on the growth of five species. 8% stated it is best to inhibit bacteria and application of chicken of 15 minutes immersion in 8% of acetic acid and aged for 30 minutes at the room temperature TPC has a good outcome.

Keyword : isolation, pollution, chicken, inhibition, acetic acid