

RINGKASAN

KAJIAN CEMARAN BAKTERI TERHADAP PENGAMANAN TATA NIAGA AYAM RAS DI JAWA TIMUR

STUDY OF BACTERIAL CONTAMINATION ON SECURITY OF COMERCIAL CHICKEN REGULATION IN EAST JAVA

(IGK Paridjata Westra^(*), Emy Koestanti Sabdoningrum^(**))

^(*)Bagian Produksi Ternak ^(**)Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga
Kampus C Jln Mulyorejo Surabaya,60115. Telp. 031-5992785

Peternakan ayam ras mempunyai potensi yang besar terhadap cemaran bakteri yang dapat merugikan bagi peternakan ayam dan konsumen daging dan telur ayam ras. Sehingga timbul permasalahan tentang sejauh mana tingkat cemaran bakteri pada ayam ras berpengaruh terhadap pengamanan tata niaga ayam ras di Jawa Timur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh tingkat cemaran bakteri terhadap pengamanan tata niaga ayam ras di Jawa Timur.

Penelitian ini berlangsung selama enam bulan. Kegiatan penelitian dilaksanakan menggunakan sarana di Laboratorium Diare *Tropical Disease Centre* (TDC) Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga, Surabaya. Desain penelitian menggunakan observasional dan diikuti pemeriksaan laboratoris. Metode pengambilan sample menggunakan *stratified random sampling*. Tempat pengambilan sample ayam ras hidup dari 4 wilayah kota Jawa Timur yang merupakan lumbung peternakan ayam ras Jawa Timur yaitu Blitar, Jember, Mojokerto dan Lamongan masing- masing wilayah diambil 5 peternakan dan dari tiga peternakan tersebut diambil masing-masing 5 sampel dan karkas ayam diambil di 4 kota yaitu di Surabaya, Sidoarjo, Mojokerto dan Blitar yang mempunyai rumah potong unggas atau tempat potong unggas masing-masing 5 sampel. Sampel usap kloaka diuji mikrobiologi dengan cara diinokulasikan pada media pertumbuhan baktepepton dan dilanjutkan ke nutrien agar (NA) diinkubasi selama 2x24 jam. Selanjutnya dilakukan perhitungan bakteri yang tumbuh.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat cemaran bakteri pada karkas ayam di Jawa Timur diatas Standar Nasional Indonesia (SNI) nomer 01 6366 2000

tentang mutu karkas dan daging ayam, baik itu Total Plate Count (jumlah bakteri) atau E. Coli dan bakteri lain. Keadaan ini disebabkan karena jumlah bakteri pada ayam hidup yang tinggi ataupun karkas ayam sudah terkontaminasi oleh bakteri di sekitarnya.

Tata-niaga (pemasaran) ayam ras di Jawa Timur, mencakup beberapa *channel* atau mata rantai distribusi sebelum sampai kepada konsumen di Jawa Timur, maupun di luar Jawa Timur. Semakin banyak mata rantai ini tentu semakin banyak resiko bagi keamanan pangan dan kualitas sebelum sampai pada konsumen. Oleh karena itu perlu dipikirkan bagaimana meningkatkan kompetensi tata-niaga (*food chain*) mulai dari produsen (*breeders dan farms*) sampai dengan konsumen, agar resiko terhadap keamanan dan kualitas pangan, keutuhan (*wholesomeness*) khususnya daging ayam ras dapat ditingkatkan.

Berdasarkan hasil penelitian ini, disimpulkan bahwa :Tingkat cemaran bakteri ayam ras baik dari ayam hidup dan karkas ayam di Jawa Timur cukup tinggi sehingga resiko konsumen ayam dan peternakan ayam di Indonesia cukup besar. Sehingga perlu adanya perbaikan sistem peternakan ayam ras, penanganan, pengolahan, pemasaran ayam ras .

Dibiayai oleh Bagian Proyek Pengkajian dan Penelitian Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
DIP Nomor :
Kontrak Nomor : 615/J03.2/PG/2006
Dirbinlitabmas Dirjen Dikti, Depdiknas

SUMMARY

Study of Bacterial Contamination and Its Effects on Broiler Trade Channel Security in East Java

By :

Paridjata Westra and Emy Koestanti, S.

Food consumers are becoming much more concerned with quality, safety, wholesomeness in regard to food in particular poultry (broiler) meat. They want to know of how food gets to their table. Food safety is a critical issue for all points in the food chain (food production) and primarily concern with bacterial contamination.

An investigation was conducted in East Java to study the effects of bacterial contamination on life birds and their products (carcass and meat) on the food chain. The four districts with high populated broiler birds were evaluated, including district of Jember, Blitar, Mojokerto and Lamongan, and a five birds sample were chosen randomly from three broiler farms in each district. Along with those farms, meat or carcass were also taken from poultry slaughter houses (in city of Mojokerto, Blitar, Sidoarjo) and market places (in Sidoarjo and Surabaya cities) in order assessing bacterial number (total plate count = TPC) and their kinds

The results of bacterial counts were compared to the Indonesia National Standard (SNI) and concluded that level of contamination was higher in both life birds and carcasses. In addition contamination mostly due to the pathogenic enterobacters that causes serious illness to human being. These finding become concern to broiler industries (producers, processor, distributors and consumers) to focus continuing on improvement animal husbandry practices, good management processing and for customers to be more aware in selecting broiler meats.