

DARI PASAR
- STAPHYLOCOCCUS AUREUS
IR- PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA
- MEDICAL MICROBIOLOGY

SKRIPSI

EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* PADA DAGING SEGAR AYAM KAMPUNG DAN BROILER DARI PASAR TRADISIONAL DAN SWALAYAN DI KOTAMADYA SURABAYA



KK.
KH. 1009/97
Les
e

MILIK
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA

OLEH :

Wiji Lestari

TULUNGAGUNG - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 7**

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, Kami berpendapat bahwa penelitian ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

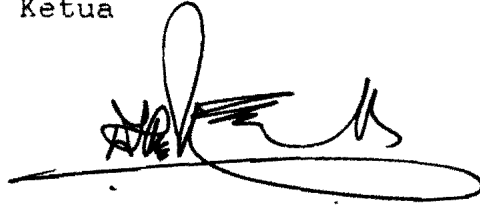
Menyetujui
Panitia Penguji,



Angela Mariana Lusastuti, M.Si, drh
Ketua



Didik Handijatno, M.S., drh
Sekretaris



Dady Soegianto N., M.Sc., drh
Anggota



Hasutji Endah Narumi, MP., drh
Anggota



Dr. Diah Kusumawati G., SU
Anggota



Prof. Dr. H. ROCHMAN SAGITA, M.S., Drh.
Nip. 130 350 739

EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*
PADA DAGING SEGAR AYAM KAMPUNG DAN BROILER
DARI PASAR TRADISIONAL DAN SWALAYAN
DI KOTAMADYA SURABAYA

Wiji Lestari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging segar ayam kampung dan broiler yang dijual di pasar tradisional dan swalayan di Kotamadya Surabaya dengan cara mengevaluasi total bakteri dan cemaran *Staphylococcus aureus* berlandaskan Surat Keputusan Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan No. 03726/B/SK/VII/89 tentang "Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Makanan" serta mengetahui pengaruh dan interaksi dari tempat penjualan dan jenis daging ayam terhadap total bakteri dan *Staph. aureus*.

Sampel penelitian berupa daging segar ayam kampung dan broiler sebanyak 40 buah yang diambil dari 10 pasar tradisional dan 10 pasar swalayan di Kotamadya Surabaya secara acak. Sampel diambil satu gram untuk dibuat suspensi 10% dan diencerkan sampai 10^{-7} dengan satu tabung kontrol. Penanaman kuman dilakukan pada media Nutrient Agar dan Mannitol Salt Agar. Pengamatan dilakukan dengan cara menghitung koloni kuman yang tumbuh pada media tersebut.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Pola Faktorial 2x2 yaitu 2 faktor tempat penjualan dan 2 faktor jenis daging ayam. Data dianalisis dengan menggunakan sidik ragam dan apabila terdapat pengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total bakteri dan *Staph. aureus* kedua jenis daging ayam dari kedua tempat penjualan melebihi ketentuan pemerintah. Dari analisis statistik diketahui bahwa tempat penjualan berpengaruh nyata terhadap total bakteri dan *Staph. aureus* dengan total pada pasar tradisional lebih tinggi ($P < 0,05$). Jenis daging ayam tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$), demikian juga interaksi antara kedua faktor tidak ada ($P > 0,05$).