

- *ESCHERICHIA COLI*
- POULTRY PRODUCTS

SKRIPSI

EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *ESCHERICHIA COLI* PADA DAGING DAN KULIT AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN PASAR SWALAYAN DI KOTAMADYA SURABAYA

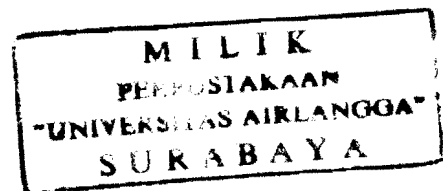


KK

KH. 1016/97

Wid

e



OLEH :

Widodo

KEDIRI - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1997**

**EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *Escherichia coli* PADA DAGING
DAN KULIT AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL
DAN PASAR SWALAYAN DI KOTAMADYA SURABAYA**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan , Universitas Airlangga

oleh

WIDODO

069111807

Menyetujui,
Komisi Pembimbing,



Erni Rosilawati S.I. MS., Drh.

Pembimbing Pertama



Bambang Sasongko T. MS. Drh.

Pembimbing Kedua

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

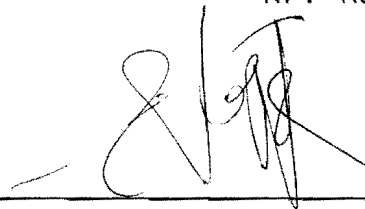
Menyetujui,

Panitia Penguji,



Rr. Ratih Ratnasari, SU., Drh.

Ketua



Dr. A.T. Soelih E., Drh.

Sekretaris



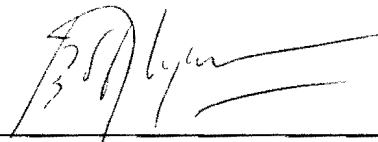
Wiwiek Tyasningsih, MKes., Drh.

Anggota



Erni Rosilawati S.I. MS., Drh.

Anggota



Bambang Sasongko T. MS., Drh.

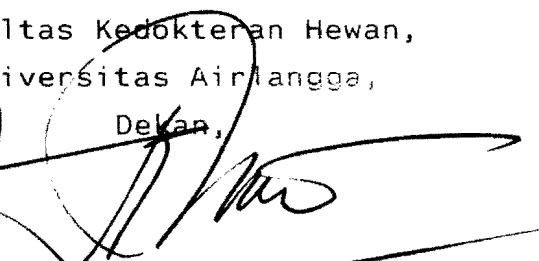
Anggota

Surabaya, 17 Maret 1997,

Fakultas Kedokteran Hewan,

Universitas Airlangga,

Dekan,



Prof. Dr. H. Roehman Sasmita, MS., Drh.

NIP. 130 350 739

EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *Escherichia coli* PADA DAGING
DAN KULIT AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL
DAN PASAR SWALAYAN DI KOTAMADYA SURABAYA

Widodo

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat pencemaran total bakteri dan *E.coli* pada daging dan kulit ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan pasar swalayan di Kotamadya Surabaya, serta untuk mengetahui pengaruh dan interaksi dari tempat penjualan dan jenis sampel terhadap total bakteri dan *E.coli*.

Sebanyak 20 karkas ayam broiler dibeli dari 10 pasar tradisional dan 10 pasar swalayan. Pada setiap karkas dilakukan dua kali pemeriksaan yaitu bagian kulit dan bagian dagingnya, dengan menggunakan metode *Viable Count Technique*. Disain percobaan yang dipergunakan adalah Rancangan Acak Kelompok pola Faktorial 2x2 (dua jenis tempat penjualan dan dua jenis sampel) dengan 10 kali ulangan sebagai kelompok. Data dianalisis menggunakan Sidik Ragam bila ada pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencemaran bakteri pada karkas ayam broiler yang dijual di pasar tradisional maupun pasar swalayan masih cukup tinggi. Total Bakteri pada sampel yang dibeli di pasar tradisional ada 30% yang memenuhi standar, sedangkan pasar swalayan 45% dari sampel yang memenuhi standar. Pengujian dengan Sidik Ragam didapatkan pengaruh nyata dari tempat penjualan yaitu total bakteri pada sampel yang dijual di pasar tradisional lebih tinggi dari pasar swalayan ($p < 0,05$). Demikian pula untuk jenis sampel, total bakteri di kulit lebih tinggi daripada daging ($p < 0,05$). Pemeriksaan terhadap pencemaran *E.coli* pada sampel ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan pasar swalayan masing-masing 25% dan 10% yang memenuhi standar. Sidik Ragam untuk jumlah *E.coli* tidak didapatkan pengaruh nyata dari tempat penjualan ($p > 0,05$). Namun untuk jenis sampel, ada pengaruh yang nyata yaitu jumlah *E.coli* pada kulit lebih tinggi daripada daging ayam broiler ($p < 0,05$). Dari penelitian ini tidak didapatkan pengaruh interaksi antara tempat penjualan dan jenis sampel terhadap total bakteri maupun jumlah *E.coli* ($p > 0,05$).