

# SURVAI *SALMONELLA* PADA DAGING AYAM POTONG DI PASAR KODIA SEMARANG

HERLISA ANGGRAINI -- E2A398029  
(2000 - Skripsi)

Upaya peningkatan kesehatan gizi masyarakat antara lain dapat diperoleh melalui makanan yang bergizi yang dapat diperoleh dari daging sebagai salah satu sumber protein. Kondisi lingkungan yang tropis dengan kelembaban tinggi dapat mempercepat kerusakan daging selama pengumpulan, penyimpanan dan distribusi. SK Dirjen POM No 03726/B/SK/VII/89 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam makanan, menyatakan bahwa dalam daging ayam segar maksimum jumlah (angka lempeng total) pergram adalah  $10^6$  dan adanya salmonella adalah negatif, sehingga penulis ingin menentukan jumlah kuman dan ada tidaknya salmonella dalam daging ayam potong.

Jenis penelitian ini deskriptif dengan metode observational dengan pendekatan cross sectional. Populasi penelitian adalah daging ayam potong yadijual dipasar Kodia Semarang yang terbagi dalam 9 rayon. Dari populasi diambil 31 sampel dari 31 penjual yang berasal dari 26 pasar secara acak.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan jumlah kuman terendah  $11,2 \times 10^6$  pergr (pasar Wonodri). Jumlah tertinggi  $28,7 \times 10^6$  (Pasar Kedungmudnu) dan rata-rata jumlah kumah  $20,4 \times 10^6$ . Sebanyak 5 sampel positif mengandung salmonella yaitu salmonella paratyphi C (pasar Samoangan, Ngaliyan, Rejomulyo, Kedungmundu, Gayamsari). Banyaknya kuman yang ditemukan dapat berasal dari hygiene penjamah, perlakuan penjual dan pembeli lain, sanitasi lingkungan selama proses penyembelihan sampai penjualan, serta kontaminas lain atau kuman dari ayam itu sendiri. D ari wawancara kuesioner diperoleh data bahwa penjual tidak ada yang pernah mendetita typhid. Adanya kuman salmonella diduga bersumber dari kesehatan penjamah atau pembeli lain maupun ayam yang terkontaminasi mikroba tersebut.

Oleh karena hasil pemeriksaan sampel tidak sesuai dengan syarat batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan, maka dapat disarankan perlunya pengawasan dan pembinaan dari dinas/instansi terkait tentang dalam penanganan daging ayam potong melalui monitoring berkala, serta perlunya penyuluhan dari lembaga konsumen kepada penjual agar senantiasa memperhatikan sanitasi dalam penjualan daging ayam potong dan menyebgat luaskan kepada konsumen tentang kemungkinan adanya bahaya mikroba daging ayam potong.

**Kata Kunci:** *SALMONELLA*, *DAGING AYAM POTONG*