

RINGKASAN

JUSRO HANDOKO TUSARAWIRJA. J 201 88 0091. Penggunaan Klorin Sebagai Bahan Dekontaminan Salmonella sp Pada Paha Kodok Yang Siap Dikonsumsi Di Kodya Semarang. (Dibawah bimbingan Hj. SRIANI HENDARKO dan AGUNG SUPRIHADI).

Paha kodok merupakan bahan makan yang sudah tidak asing lagi. Bahan makanan ini bahkan sudah merupakan salah satu komoditi ekspor sejak tahun 1969. Tetapi komoditi ini beberapa waktu yang lalu sering ditolak oleh negara pengimpor akibat terkontaminasi bakteri Salmonella sp yang merupakan kriteria pengawasan di negara pengimpor. Disamping itu penelitian tahun 1991 yang lalu paha kodok yang siap dikonsumsi di Kodya Semarang diketahui juga tercemar bakteri Salmonella sp. Adapun bahaya yang dapat ditimbulkan bakteri ini adalah penyakit demam tifus, septi kemia, gastroenteris.

Beberapa penelitian telah dilakukan untuk konsumsi ekspor diantaranya dengan karantina maupun perlakuan dengan klorin sejak masih hidup sampai saat akan masuk kemasan. Sedangkan untuk konsumsi lokal belum mendapatkan perlakuan yang serius, sampai saat akan dimasak. Untuk itulah dilakukan penelitian ini.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kadar larutan klorin serta waktu perendamannya sehingga dapat membebaskan bakteri Salmonella sp pada paha kodok yang siap dikonsumsi.

Penelitian dilakukan dalam skala laboratorium. Kadar larutan klorin yang digunakan adalah 150 ppm dan 250 ppm, sedang waktu perendamannya adalah 10 menit dan 15 menit. Penghitungan bakteri Salmonella sp dilakukan dengan metode MPN.

Dari hasil penelitian didapatkan waktu yang paling efektif adalah perendaman selama 15 menit dengan kadar 150 ppm untuk paha kodok yang berasal dari warung. Penurunannya dari $1,5 \times 10^2$ menjadi 39,2 bakteri Salmonella sp per gram paha kodok. Demikian juga untuk paha kodok yang berasal dari pasar.