

III. BAHAN DAN METODE

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Analisis Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Pada bulan Agustus sampai dengan Oktober 2015.

3.2 Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini ialah ayam potong yang didapatkan dari penjual ayam potong di Pasar Gintung, Pasar Rajabasa, Pasar Tamin, Chandra Super Market dan Robinson Super Market Bandar Lampung. Bahan lain yang digunakan adalah alkohol, aluminium foil, kapas, spiritus, aquades, media *Nutrient Broth* (NB), media *Xylose Lysine Desoxycholate* (XLD) agar dan media *Buffer Peptone Water* (BPW)

Alat-alat yang digunakan adalah cawan petri (pyrex), mikro pipet (Socorec), pipet tip, jarum ose, buret, autoclave portable (Gea), inkubator (Thermo), hot plate (Thermolyne), stirrer, laminari air flow (Mascotte), timbangan digital (GSC), coloni counter (Suntex) dan alat-alat lain untuk analisa mikrobiologi.

3.3 Metode Penelitian

Sampel yang digunakan adalah ayam potong yang diambil dari 3 pasar tradisional dan 2 pasar modern di Kota Bandar Lampung. Sampel dibagi menjadi 4 bagian (paha, dada, sayap dan kepala) untuk pasar tradisional dan 3 bagian (paha, dada dan sayap) untuk pasar modern.

Sampel diambil pada 3 pasar tradisional, yaitu Pasar Gintung, Pasar Rajabasa dan Pasar Tamin (P1, P2 dan P3) dan 2 pasar modern, yaitu Chandra Super Market dan Robinson Super Market (P4 dan P5) di Kota Bandar Lampung. Daging ayam segar diambil 4 bagian yaitu paha (P), dada (D), sayap (S), kepala (K) untuk pasar tradisional dan 3 bagian yaitu paha, dada dan sayap untuk pasar modern.

Identifikasi cemaran bakteri *Salmonella sp.* dilakukan secara kuantitatif dengan metode *Total Plate Count* (TPC) menggunakan media selektif *Salmonella*, *Xylose Lysine Desoxycholate* (XLD) agar. Setiap identifikasi dilakukan 3 kali pengulangan. Hasil Pengamatan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik yang kemudian dianalisis secara deskriptif. Kemudian sampel dilakukan pengamatan fisik menggunakan uji organoleptik. Hasil pengamatan dianalisis menggunakan uji ANARA dan uji BNJ pada taraf 5%.

3.4 Pelaksanaan Penelitian

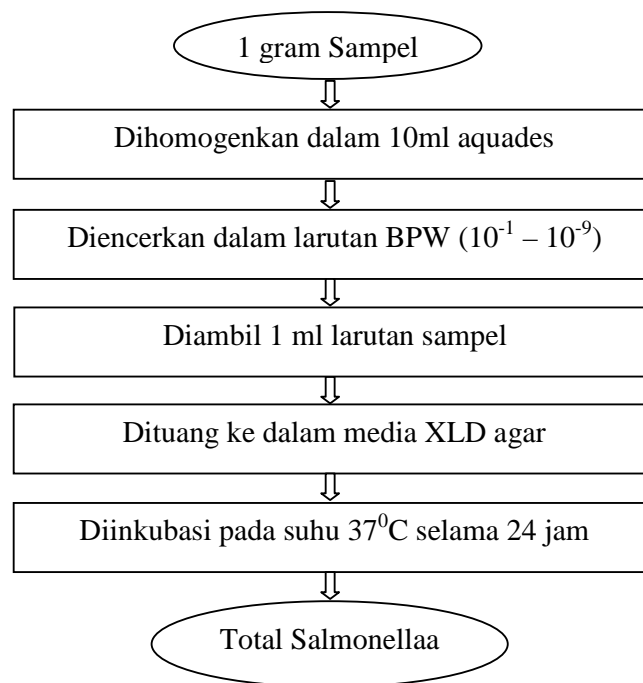
3.4.1 Pengambilan Sampel

Sampel diambil secara acak dari seorang pedagang daging ayam di masing-masing pasar tradisional dan pasar modern. Sampel diambil pada jam 07.00-08.00 atau 3 jam setelah penyembelihan. Sampel dipotong perbagian karkas

meliputi paha, dada dan sayap untuk masing-masing pasar. Untuk pasar tradisional ada penambahan sampel yaitu kepala ayam. Kemudian sampel dibawa ke laboratorium untuk dilakukan pengamatan mikrobiologi dan sensori.

3.4.2 Total *Salmonella sp.*

Sampel daging ayam ditimbang 1 gram dan dilarutkan dalam 10 ml aquades steril. Sampel diencerkan menggunakan BPW steril pada pengenceran 10^{-1} sampai 10^{-9} . Masing-masing hasil pengenceran diambil sebanyak 1 ml sampel dan dituang ke dalam media XLD agar dalam cawan petri steril lalu dihomogenkan. Sampel diinkubasi pada inkubator pada suhu 37°C selama 24 jam. Koloni bakteri yang tumbuh diamati dan dihitung menggunakan coloni counter.



Gambar 3. Prosedur uji total *Salmonella sp.* dimodifikasi dari Fardiaz (1998)

3.5 Pengamatan

3.5.1 Total *Salmonella sp.*

Pengamatan total mikroba *Salmonella sp.* pada penelitian ini menggunakan metode Harrigan (1998). Total *Salmonella* dihitung dengan menggunakan metode permukaan. Jumlah koloni dihitung dengan rumus berikut :

$$\text{Jumlah koloni} = \text{jumlah koloni pada cawan} \times 1/\text{faktor pengenceran}$$

3.5.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji skoring meliputi pengujian terhadap aroma, warna, konsistensi dan tekstur, sedangkan untuk penerimaan keseluruhan dilakukan dengan uji hedonik. Penelitian dilakukan dengan 20 panelis semi terlatih (Watts *et al.*, 1989).

Nama : _____ **Tanggal pengujian :** _____
Umur : _____ **Produk :** Daging ayam

Dihadapan anda disajikan sampel daging ayam. anda diminta untuk mengevaluasi sampel satu-persatu, yaitu aroma, warna, tekstur, penampakan dan penerimaan keseluruhan. Berikan penilaian anda dengan cara menuliskan *score* dibawah kode sampel pada tabel penilaian berikut :

Penilaian	756	345	432	876	543	987
Aroma						
Warna						
Tekstur						
Penampakan						
Penerimaan keseluruhan						

Keterangan skor mutu uji skoring daging ayam

1. Aroma

Sangat tidak amis : 5
 Tidak amis : 4
 Sedikit amis : 3
 Amis : 2
 Sangat amis : 1

2. Warna

Putih krem : 5
 Agak putih krem : 4
 Agak putih kuning : 3
 Putih kuning : 2
 Kuning : 1

3. Teksturi

Kenyal : 5
 Sedikit kenyal : 4
 Sedikit lembek : 3
 Lembek : 2
 Sangat lembek : 1

4. Penampakan

Sangat tidak berlendir : 5
 Tidak berlendir : 4
 Agak berlendir : 3
 Berlendir : 2
 Sangat berlendir : 1

Keterangan uji hedonik daging ayam

5. penerimaan keseluruhan

Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Agak suka : 3
 Tidak suka : 2
 Sangat tidak suka : 1

TERIMAKASIH

Gambar 4. Quisioner uji organoleptik