

## ABSTRAK

### **STATUS MIKROBIOLOGIS DAGING BROILER DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN PRINGSEWU**

Oleh

Lasmi Ken Utari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui status mikrobiologis pada daging *broiler* dari pasar-pasar tradisional Kabupaten Pringsewu. Penelitian ini dilaksanakan pada September—Oktober 2015 di Laboratorium Penguji Kesmavet, Balai Veteriner Lampung. Penelitian ini menggunakan 20 Sampel yang diambil secara *random sampling* untuk 7 pasar yang terpilih. Status mikrobiologis yang diteliti meliputi *total plate count*, *E. coli*, dan *Salmonella sp.*. Data status mikrobiologis yang diperoleh dibuat dalam bentuk tabulasi dan dianalisis menggunakan uji binomial terhadap standar masing-masing peubah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *total plate count* (TPC)  $1,8 \times 10^4$  CFU/g, *Salmonella sp.* negatif dan kadar *E. coli* tidak melebihi standar yakni  $< 1 \times 10^1$  MPN/ g). Tingkat cemaran mikroba pada daging *broiler* dari pasar-pasar tradisional Kabupaten Pringsewu tidak melebihi Standar Nasional Indonesia SNI 7388:2009.

Kata kunci: daging ayam, *total plate count*, *E. coli*, *Salmonella sp.*, pasar tradisional

## ABSTRACT

### **MICROBIOLOGIS STATUS OF THE BROILER MEAT IN THE TRADITIONAL MARKETS PRINGSEWU REGENCY**

*By*

Lasmi Ken Utari

*This research aimed to determine microbiologic status observation on the broiler chicken of the traditional markets in the regency of Pringsewu. The study was conducted from September—October 2015 in the Laboratory Veteriner Office of Lampung. The study used a random sampling technique and used 20 samples from 7 traditional markets. Parameters of microbiologic status observed total plate count, *E. coli*, dan *Salmonella sp.*. Microbiologic status data were analyzed using binomial test concern their each parameters. The result showed that total plate count (TPC), *Salmonella sp.* and *E.coli* was not excess of standard. The broiler chicken contaminated with bacteria of the traditional markets in Pringsewu regency was not excess of benchmarks published by the National Standardization Agency (NSA) 7388:2009.*

*Key Words: broiler meat, total plate count, *E. coli*, *Salmonella sp.*, traditional markets*