

Analisis Cemaran Salmonella sp Pada Daging Ayam di Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) Jakarta Timur Tahun 2018

Latifah

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=129950&lokasi=lokal>

Abstrak

Bahan pangan asal ternak merupakan media yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme patogen. Daging unggas banyak mengandung Salmonella sp. yang berpotensi untuk menyebabkan foodborne disease yang dapat merugikan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsi daging ayam. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) sebagai salah satu sarana penyedia daging ayam dapat memiliki potensi terhadap rantai penyebaran Salmonella sp.. Potensi penyebaran Salmonella sp. dapat berasal dari hygiene karyawan RPHU dan peralatan yang belum memenuhi standar SNI Rumah Potongan Ayam yang akan meningkatkan cemaran mikroba, maka dari itu perlu penelitian terkait cemaran Salmonella sp pada daging ayam di Rumah Potong Hewan Unggas Jakarta Timur. Metode penelitian menggunakan studi deskriptif untuk menggambarkan situasi dan kejadian pada saat penelitian berlangsung. Sampel penelitian adalah Sampel daging dada dan paha ayam serta karyawan tempat pemotongan. Pengumpulan data penelitian menggunakan metode wawancara, observasi dan pemeriksaan laboratorium. Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah hasil pemeriksaan laboratorium sampel daging ayam adalah negatif dan hygiene karyawan 60.4% baik. Kesimpulan hasil produksi daging ayam dari RPHU Jakarta timur memenuhi syarat mikrobiologis dan hygiene karyawan cukup baik.

Kata kunci : Salmonella sp, hygiene, Rumah Potong Hewan Unggas, RPHU

Foodstuffs from cattle is an excellent medium for the growth of pathogenic microorganisms. Poultry meat contains a lot of Salmonella sp. which has the potential to cause foodborne disease, which can be detrimental to health of people who consume chicken meat. Poultry Slaughter House (RPHU) as one means of chicken meat provider may have a potential impact on chain of Salmonella sp. The potential spread of Salmonella sp. may come from employee hygiene RPHU and equipment that do not meet the ISO standard house chicken cuts that will increase microbial contamination, and therefore need related research contamination Salmonella sp in chicken meat Poultry Slaughterhouse in East Jakarta. The research method using descriptive study to describe situations and events during the study. The samples are samples of chicken breast and thigh meat and abattoir employees. Research data collection using interviews, observation and laboratory tests. The results obtained from this study is the result of laboratory tests of samples of chicken meat is negative and 60.4% good employee hygiene. Conclusion of chicken meat production from eastern Jakarta RPHU is qualified microbiologist and employee hygiene pretty good.

Keywords : Salmonella sp, hygiene, Slaughterhouse Poultry, RPHU.