

**PENGARUH TINGKAT CEMARAN BAKTERI *Escherichia coli*  
TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK PADA DAGING PAHA  
AYAM BROILER (*Gallus gallus domesticus*)**

***EFFECTS OF Escherichia coli CONTAMINATION ON ORGANOLEPTIC  
VALUE OF BROILER (*Gallus gallus domesticus*)  
CHICKEN THIGH MEAT***

**Sri Rezeki Handa Nuryani<sup>1</sup>, T.Reza Ferasyi<sup>2</sup>, Mahdi Abrar<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala

<sup>2</sup>Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala

[srirezekihanda@gmail.com](mailto:srirezekihanda@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri *E.coli* pada daging paha ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Aceh besar, dan mengetahui nilai organoleptik daging ayam broiler dengan tingkat cemaran berbeda berdasarkan uji mikrobiologis dari 3 pedagang dengan waktu pengambilan sampel pagi dan sore hari. Sebanyak 18 sampel daging paha ayam broiler dilakukan penilaian organoleptik oleh 30 panelis dari mahasiswa Kedokteran Hewan. Kemudian juga dilakukan uji mikrobiologis di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala. Sampel paha daging ayam broiler dilakukan uji *Total Plate Count* (TPC). Dari hasil penelitian nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler terdiri atas kategori “suka” dan “agak suka”. Diketahui bahwa tingkat cemaran bakteri *E.coli* pada daging tersebut melebihi ketentuan SNI 3924:2009 ( $1 \times 10^1$  cfu/gram). Disimpulkan tingkat cemaran bakteri *E.coli* tinggi ( $>1 \times 10^1$  cfu/gram) mempengaruhi nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler, dan waktu pengambilan mempengaruhi nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler.

Kata kunci : Daging ayam, *Escherichia coli*, organoleptik, Total Plate Count (TPC)

**ABSTRACT**

*This research was aimed to find out the contamination level of E.coli bacteria on broiler chicken meat sold in traditional market Aceh besar district, and to find out organoleptic value on broiler chicken with different contamination level based on microbiological test from 3 traders with morning and afternoon sampling times. Organoleptic evaluation from 18 chicken samples was carried out by 30 panelists from Veterinary Faculty students. Furthermore, microbiological test was also conducted in Microbiology Laboratory of Veterinary Faculty, Syiah Kuala University. Thigh samples from broiler chicken were tested with Total Plate Count (TPC) method. The research The organoleptic value on chicken thigh meat was found consisted of “well accepted” and “accepted” category. sample found that contamination from E.coli bacteria on the meat has exceeded the SNI 3924:2009 provision ( $1 \times 10^1$  cfu/gram). It was concluded that high E.coli bacteria ( $1 \times 10^1$  cfu/gram) contamination level influenced organoleptic value on brown chicken thigh meat, and the taking time affects the organoleptic value of broiler chicken thigh meat.*

Kata kunci : Chicken, *Escherichia coli*, organoleptic, Total Plate Count (TPC)

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Seiring meningkatnya pendapatan penduduk Indonesia, kesadaran masyarakat untuk mencukupi kebutuhan gizi keluarga semakin meningkat, termasuk diantaranya adalah Bahan Pangan Asal Hewan (BPAH). Salah satu BPAH yang memiliki nilai gizi tinggi dan banyak dikonsumsi masyarakat adalah daging ayam.

Konsumsi daging ayam di Indonesia pada tahun 2013 sekitar 3.650 kg per kapita per tahun. Angka tersebut meningkat dibandingkan pada tahun 2012 yaitu sebesar 3.494 kg (Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2016). Kebanyakan jenis daging ayam yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging ayam broiler. Hal ini dikarenakan daging ayam broiler mudah diperoleh baik di pasar tradisional maupun pasar modern.

Daging ayam broiler dapat terkontaminasi bakteri jika tidak ditangani dengan baik dan berakibat buruk pada kesehatan manusia (Utari, 2016). Pasar tradisional merupakan salah satu tempat yang memiliki kemungkinan tinggi kontaminasi. Hal ini kemungkinan disebabkan

karena kurangnya kesadaran pedagang mengenai *higiene* dan sanitasi tempat penjualan (Bintoro, 2010).

Selain itu, angka cemaran bakteri juga diperkirakan dapat mempengaruhi nilai organoleptik pada BPAH. Puri (2016) melaporkan bahwa ikan tongkol yang tercemar mikroba dapat mempengaruhi nilai organoleptiknya. Sementara itu penelitian pengaruh cemaran mikroba terhadap nilai organoleptik pada daging ayam broiler belum pernah dilakukan. Penelitian ini dilakukan untuk melihat dan mengetahui pengaruh cemaran bakteri *E. coli* terhadap nilai organoleptik pada daging ayam broiler (ayam potong).

### **Rumusan Masalah**

Apakah angka cemaran bakteri *E.coli* berpengaruh terhadap nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler ?

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh angka cemaran bakteri *E.coli* terhadap nilai organoleptik daging paha ayam broiler.

### **Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah angka cemaran bakteri *E.coli* mempengaruhi nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler.

### **Manfaat Penelitian**

Beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah memberikan informasi ilmiah tentang pengaruh keberadaan bakteri *E.coli* pada daging ayam broiler bagi konsumen agar dapat menjadi acuan keamanan pada masyarakat, dan memberikan informasi kepada pemerintah agar dapat mengambil kebijakan mengenai pentingnya pengawasan terhadap cemaran mikroorganisme pada daging ayam broiler, serta sebagai bahan pembinaan kepada para pedagang dan konsumen.

## **MATERIAL DAN METODE PENELITIAN**

### **Tempat Dan waktu Penelitian**

Sampel daging ayam broiler diambil dari beberapa pedagang di pasar tradisional Kabupaten Aceh Besar, dimana pedagang sebelum melakukan penjualan melakukan pemotongan di Tempat Pemotongan Unggas (TPU) yang ada di pasar tradisional tersebut. Waktu pengambilan sampel pagi dan sore hari yakni pagi hari (07.00-08.00) dan sore hari (15.00-16.00). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2017 sampai dengan Maret 2017. Pemeriksaan sampel dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.

### **Sampel Penelitian**

Penelitian ini menggunakan sampel daging ayam broiler sebanyak 3 potong bagian paha dari 3 penjual yang berbeda diambil dengan metode *purposive sampling* di pasar tradisional Kabupaten Aceh Besar.

### **Alat dan Bahan Penelitian**

#### **Alat**

Alat-alat yang akan digunakan wadah steril, dan alat untuk analisis *Total Plate Count* (TPC), yaitu tabung erlenmeyer, *hot plate*, *autoclave*, inkubator, *colony counter*, label,

timbangan digital, tabung reaksi, rak, *Petridish*, mikropipet, *Single chanel*, spiritus, gunting bedah, *scalpel*, pinset dan alat analisis lainnya.

### Bahan

Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini adalah daging ayam broiler bagian paha yang didapatkan dari pasar tradisional Kabupaten Aceh Besar. Bahan lain yang digunakan yakni *Buffered Pepton Water* (BPW), alkohol, aquades, *Brilliance E. coli*, serta bahan lain untuk analisa mikrobiologi.

### Prosedur Penelitian

Pelaksanaan penelitian diawali dengan pengambilan sampel secara *purposive sampling* (pengambilan disengaja) di pasar tradisional kabupaten Aceh Besar. Daging ayam tersebut disimpan dalam wadah dan selanjutnya dibawa Ke Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Setelah sampai di Laboratorium Mikrobiologi pengujian awal yang dilakukan (analisis organoleptik) untuk mengetahui mutu awal daging ayam broiler sebelum dilakukan perlakuan (uji TPC).

### Uji Organoleptik

Metode yang digunakan untuk uji organoleptik yaitu skala hedonik dengan menggunakan *scoring test*. Pengujian menggunakan 30 panelis tidak terlatih yaitu mahasiswa Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala umurnya berkisar 18-21 tahun, masing-masing panelis mendapat sampel daging, dan satu lembar kuesioner.

### Pemeriksaan *E. coli*

Uji total *E. coli* dilakukan dengan cara sampel daging ayam diambil sebanyak 5 gram. Setelah itu, disiapkan BPW sebagai larutan pengencer. BPW dimasukan ke dalam erlenmayer sebanyak 45 ml dan enam tabung reaksi yang masing-masing diisi 9 ml BPW. Daging ayam dimasukan kedalam BPW pada erlenmayer diaduk hingga tercampur dan diambil 1 ml untuk dituangkan kedalam tabung reaksi pertama dan dilakukan pengenceran hingga  $10^{-6}$ . Selanjutnya sampel yang telah diencerkan dari masing-masing tabung reaksi diambil sebanyak 1 ml dan dimasukkan ke dalam cawan Petri/pengenceran dengan duplo. Kemudian dituangkan media *Brilliance E. coli* setelah itu diratakan dan diinkubasi selama 24 jam pada suhu  $37^{\circ}\text{C}$ , setelah itu dilakukan pengamatan koloni dan dihitung jumlah koloni.

### Parameter Penelitian

Parameter yang diamati adalah tingkat cemaran bakteri *E.coli*, selanjutnya juga dinilai perubahan organoleptik pada daging ayam broiler dengan menggunakan skala penilaian sensori pada daging ayam yang ada di pasar tradisional kabupaten Aceh Besar disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Skala perbandingan dan skala numerik warna, aroma, dan tekstur dalam pengujian Organoleptik

Skala Perbandingan	Skala Numerik
Amat sangat suka	5
Sangat suka	4
Suka	3
Agak suka	2
Tidak suka	1

(Soekarto, 1985 disitasi Marlina, 2012).

### Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil yang beragam dan adanya hubungan antara tingkat cemaran bakteri *E.coli* dan pengaruhnya terhadap perubahan organoleptik pada daging ayam broiler yang diperoleh dari pasar tradisional dengan rentang waktu pengambilan sampel yakni pagi dan sore hari. Uraian mengenai hasil penelitian akan disajikan di bawah ini.

### Pemeriksaan *E.coli*

Hasil pemeriksaan angka cemaran bakteri *E.coli* terhadap sampel daging paha ayam broiler dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

**Tabel 2.** Rata-rata angka cemaran bakteri *E.coli* pada daging paha ayam boiler yang di jual pada pagi dan sore hari

Waktu pengambilan	Angka cemaran bakteri <i>E.coli</i> (cfu/gr)
Pagi	$5,4 \times 10^2$
Sore	$1,5 \times 10^1$

Pada Tabel 2 dapat dilihat, bahwa sampel daging ayam boiler yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Aceh Besar saat pagi hari maupun sore hari mengandung angka cemaran bakteri *E.coli* melebihi batas cemaran mikroba sesuai SNI 3924:2009 yaitu maksimum  $1 \times 10^1$  per cfu/ gram sampel. Pada penelitian ditemukan bahwa cemaran bakteri *E.coli* pada saat pagi hari lebih tinggi bila dibandingkan dengan sore hari. Hal ini disebabkan karena faktor pedagang yang kurang menjaga kebersihan dan tersedianya air bersih yang kurang.

Pernyataan ini sesuai dengan Sasmita dkk. (2014) adanya cemaran *E. coli* diduga berasal dari rumah potong unggas (RPU). Pencemaran mikroba yang tinggi di RPU sangat dimungkinkan karena sebagian besar kondisi RPU yang ada tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi lingkungan. *E. coli* yang mencemari daging ayam umumnya berasal dari ruangan, peralatan maupun meja tempat pemotongan ayam, serta air yang digunakan selama proses pemotongan hingga pengolahan daging ayam. Perhitungan jumlah *E. coli* dilakukan dengan cara menghitung koloni yang mempunyai diameter 0,5 - 3,0 mm dengan jumlah koloni antara 30 – 300 cfu/gram. Selain itu, peningkatan jumlah *E. coli* juga dipengaruhi oleh faktor intrinsik dari produk pangan (Dewantoro dkk., 2009).

Dewantoro dkk. (2009) menambahkan, bahwa tahap-tahap yang berpotensi terjadinya kontaminasi silang mikroba pada pemrosesan karkas ayam di RPU dapat terjadi pada saat penyembelihan, *scalding* dan pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pendinginan, *grading*, dan pemotongan.

Organ jeroan terutama usus merupakan habitat dari *E. coli*, sehingga *E. coli* dapat mencemari daging jika daging ayam tersebut kontak dengan isi usus ayam dan tangan pegawai yang mengolah daging tersebut. Pada proses pencabutan bulu dapat terjadi penyebarluasan kontaminasi (kontaminasi silang) mikroba dari karkas ke karkas serta dari alat pencabut bulu. Jumlah *E. coli* pada kulit ayam akan meningkat selama proses pencabutan bulu (Lukman, 2010).

### Nilai Organoleptik

Daging dada dan daging paha merupakan bagian potongan karkas yang banyak disukai konsumen. Kedua komponen karkas tersebut dijadikan sebagai salah satu ukuran untuk menilai kualitas perdagingan pada ayam pedaging (Jull, 1979 disitasi Resnawati, 2008).

Hasil penilaian panelis terhadap organoleptik rata-rata pada daging ayam yang ada di pasar tradisional kabupaten Aceh Besar disajikan di bawah ini.

### Warna

Hasil skoring penilaian organoleptik kenampakan warna pada daging paha ayam broiler yang dijual di pasar tradisional pagi dan sore hari sebagian besar memiliki perbedaan. Skala hedonik uji organoleptik terhadap warna daging ayam broiler pada setiap perlakuan berkisar antara suka dan agak suka. Nilai rata-rata skala numerik warna daging tertinggi yaitu pada skala numerik 3 dengan kriteria penilaian suka dan dapat dilihat pada hasil Tabel 3 dengan waktu pengambilan yang berbeda.

Menurut Purwati (2007) warna merupakan salah satu faktor yang paling mempengaruhi makanan dilihat secara visual dan akan berpengaruh terhadap selera konsumen. Warna suatu produk pangan merupakan daya tarik utama sebelum konsumen mengenal dan menyukai sifat yang lainnya. Konsumen sudah dapat memberikan penilaian mutu bahan pangan dengan cepat dan mudah dengan melihat warna (Soekarto, 1985 disitasi Marlina dkk., 2012).

**Tabel 3.** Rata-rata skor penilaian organoleptik kenampakan dari segi warna pada daging paha ayam broiler dengan waktu pengambilan pagi dan sore hari

Waktu pengambilan	Nilai Organoleptik
Pagi	2
Sore	2

Warna daging unggas dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti umur, jenis kelamin, bangsa, lingkungan kandang, lingkungan pemotongan, kondisi sebelum pemotongan, kondisi pemotongan dan penyimpanan, lemak intramuskular, kandungan air daging dan pakan yang diberikan (Marlina dkk., 2012).

### Aroma

Hasil skoring organoleptik dari penilaian aroma pada daging paha ayam broiler yang dijual di pasar tradisional pagi dan sore hari sebagian besar tidak memiliki perbedaan. Skala hedonik uji organoleptik terhadap aroma daging ayam broiler pada setiap perlakuan berkisar agak suka. Nilai rata-rata skala numerik warna daging tertinggi yaitu pada skala numerik 2 dengan kriteria penilaian agak suka dan dapat dilihat pada hasil Tabel 4 dengan waktu pengambilan yang berbeda.

**Tabel 4.** Rata-rata skor penilaian organoleptik kenampakan dari segi Aroma pada daging paha ayam broiler dengan waktu pengambilan pagi dan sore hari

Waktu pengambilan	Nilai Organoleptik
Pagi	2
Sore	2

Pada penelitian ini skala numerik organoleptik penilaian aroma dari 18 sampel menunjukkan kurangnya ketertarikan panelis terhadap sampel, dimana penilaian rata-rata hanya pada skor 2 yaitu agak suka. Faktor-faktor yang mempengaruhi aroma daging adalah umur ternak, tipe pakan, spesies, jenis kelamin, lemak, bangsa, lama waktu dan kondisi penyimpanan daging setelah pemotongan (Resnawati, 2008).

Aroma berkembang pada saat daging dimasak, yang merupakan interaksi antara karbohidrat dan asam amino, lemak dan oksidasi termal dan degradasi tiamin (Northcutt, 2009). Diantara persenyawaan kimia tersebut, yang memberikan aroma khas pada daging

ayam adalah lemak yang terdapat dalam daging. Pada penelitian ini, uji organoleptik hanya dilakukan pada daging ayam tanpa pemasakan, sehingga hanya mengandalkan indra penciuman.

### Tekstur

Hasil skoring organoleptik dari penilaian tekstur pada daging paha ayam broiler yang dijual pagi dan sore hari sebagian besar tidak memiliki perbedaan. Skala hedonik uji organoleptik terhadap aroma daging ayam broiler pada setiap perlakuan berkisar antara suka dan agak suka. Nilai rata-rata skala numerik warna daging tertinggi yaitu pada skala numerik 3 dengan kriteria penilaian suka dan skala numerik 2 dengan kriteria agak suka terdapat pada penilaian organoleptik sore hari dapat dilihat hasil penilaian organoleptik pada Tabel 5 dengan waktu pengambilan yang berbeda.

Tekstur merupakan salah satu sifat dari suatu produk yang penting juga untuk diperhatikan karena erat hubungannya dengan penerimaan konsumen. Tekstur merupakan kualitas yang berkaitan erat dengan keempukan daging (Purwati, 2007). Menurut Soeparno (1991) disitasi Afriyanti dkk., (2013) ada tiga komponen utama daging yang berpengaruh terhadap keempukan atau kealotan, yaitu jaringan ikat, serabut-serabut otot, dan jaringan adipose.

**Tabel 5.** Rata-rata skor penilaian organoleptik kenampakan dari segi tekstur pada daging paha ayam dengan waktu pengambilan pagi hari

Waktu pengambilan	Nilai Organoleptik
Pagi	3
Sore	2

Tekstur merupakan sifat sensoris daging yang berkaitan dengan tingkat kehalusan dari daging, tingkat kekasaran tekstur meningkat dengan bertambahnya umur. Otot dengan serabut-serabut otot yang kecil tidak menunjukkan peningkatan kekasaran tekstur secara nyata dengan meningkatnya umur (Soeparno, 2005 disitasi Prayitno dkk., 2010).

### Analisis Kualitatif Hubungan Angka Cemaran bakteri *E.coli* dengan Nilai Organoleptik

Hasil analisis hubungan antara angka cemaran bakteri *E.coli* dengan nilai organoleptik, terlihat adanya pengaruh terhadap kesegaran daging ayam broiler di pasar tradisional dan dapat dilihat pada Tabel 6 dan Tabel 7.

**Tabel 6.** Kategori nilai organoleptik berdasarkan angka cemaran bakteri *E.coli* pada daging paha ayam broiler waktu pagi hari

Aspek yang di lihat	Angka Cemaran Bakteri (cfu/gram)			
	Nilai Organoleptik			
	< 1 x 10 <sup>1</sup>		> 1 x 10 <sup>1</sup>	
	Agak suka (100%)	Suka(100%)	Agak suka (100%)	Suka(100%)
Warna	0	0	55,6%	44,4%
Aroma	0	0	88,9%	11,1%
Tekstur	0	0	44,4%	55,6%

Keterangan :

Nilai organoleptik kategori agak suka : 2

Nilai organoleptik kategori suka : 3

**Tabel 7.** Kategori nilai organoleptik berdasarkan angka cemaran bakteri *E.coli* pada daging paha ayam broiler waktu sore hari

Aspek yang di lihat	Angka Cemaran bakteri (cfu/gram)			
	Nilai Organoleptik			
	< 1 x 10 <sup>1</sup>		> 1 x 10 <sup>1</sup>	
	Agak suka (%)	Suka (%)	Agak suka (%)	Suka (%)
Warna	0	0	77,8%	22,2%
Aroma	0	0	77,8%	22,2%
Tekstur	0	0	100%	0

Keterangan :

Nilai organoleptik kategori agak suka : 2

Nilai organoleptik kategori suka : 3

Dari Tabel 6 dan Tabel 7 di atas dapat dilihat bahwa tidak terdapat daging ayam broiler dengan angka cemaran bakteri <math>1 \times 10^1</math> cfu/gram (0%) baik yang berkriteria agak suka maupun suka, hasil tersebut sesuai dengan hasil penelitian dimana pemeriksaan *E.coli* pada daging paha ayam broiler memiliki hasil di atas SNI yaitu >math>1 \times 10^1</math> cfu/gram. Selanjutnya pada angka cemaran bakteri >math>1 \times 10^1</math> cfu/gram ditemukan nilai organoleptik daging paha ayam broiler agak suka dan suka pada masing-masing bagian yang diamati. Khususnya bagian daging paha ayam broiler dengan persentase tertinggi dengan kriteria agak suka terdapat pada bagian tekstur (100%).

Perdagingan adalah ukuran untuk melihat ketebalan dari daging ayam. Perlemakan adalah ukuran untuk melihat lemak yang terdapat pada daging ayam. Keutuhan adalah ukuran yang digunakan untuk melihat keutuhan daging ayam secara keseluruhan seperti ada atau tidaknya tulang yang patah dan kulit yang sobek. Perubahan warna adalah ukuran yang digunakan untuk melihat perubahan warna dan ada tidaknya memar serta tidak *freeze burn* (kerusakan yang terjadi pada makanan beku) pada daging ayam. Kebersihan adalah ukuran yang digunakan untuk melihat kebersihan pada daging ayam seperti bulu tunas pada daging ayam dan benda asing yang menempel pada kulit daging ayam (Marliena, 2016).

Total cemaran bakteri *E.coli* berbeda-beda pada setiap pedagang, dapat dikarenakan adanya perbedaan perlakuan dari masing-masing pedagang. Hal yang memungkinkan dapat berupa perbedaan sumber perternakan asal daging ayam broiler, perbedaan pengolahan, serta perbedaan lama penyimpanan pada setiap daging ayam. Tingginya jumlah *E.coli* pada sampel daging ayam menunjukkan adanya kontaminasi. Adanya kontaminasi *E.coli* pada daging ayam dimungkinkan akibat penggunaan air yang sudah tercemar *E.coli*. Air tersebut digunakan dalam kegiatan di peternakan, tempat pemotongan, tempat pengolahan hingga dihidangkan di atas meja (Dewantoro dkk., 2009).

### Analisis Kualitatif Hubungan Waktu Pengambilan dengan Nilai Organoleptik

Hasil analisis antara waktu pengambilan sampel dengan nilai organoleptik, terlihat adanya pengaruh terhadap suka/ketidaksukaan daging ayam broiler dan dapat dilihat pada Tabel 8.

Dari Tabel 8 dapat dilihat bahwa terdapat daging ayam broiler pada pengambilan sampel pagi hari dari segi penilaian aroma memiliki presentasi paling tinggi (88,9%) yaitu dengan kriteria agak suka. Selanjutnya pada pengambilan sampel sore hari dari segi penilaian tekstur yang memiliki presentase penilaian paling tinggi (100%) yaitu dengan kriteria agak suka. Presentasi penilaian diambil dari 30 panelis untuk pengujian organoleptik.

Persyaratan higiene sangat penting dalam usaha pemotongan ayam, antara lain kebersihan bangunan, perlengkapan, dan peralatan yang digunakan, agar tidak menjadi sumber kontaminasi pada daging ayam. Tata laksana sanitasi meliputi pembersihan dengan menggunakan detergen dan desinfektan. Dalam menghasilkan daging ayam, produsen dan pengolah diharapkan dapat menerapkan cara-cara berproduksi yang baik atau *Good Manufacture Practices* (GMP) dan penerapan sistem keamanan pangan atau *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), sehingga daging ayam yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi (Abubakar, 2003).

**Tabel 8.** Kategori nilai organoleptik berdasarkan mutu organoleptik

Aspek yang dilihat	Waktu Pengambilan/ Kategori			
	Nilai Organoleptik			
	Pagi	Sore		
	Agak suka (%)	Suka (%)	Agak suka (%)	Suka (%)
Warna	55,6%	44,4%	77,8%	22,2%
Aroma	88,9%	11,1%	77,8%	22,2%
Tekstur	44,4%	55,6%	100%	0

Dalam penerapan HACCP ada hal-hal yang perlu untuk diperhatikan dalam melakukan pemotongan ayam seperti pencabutan bulu/ *Picking*, pencucian/ *Washing* pemotongan/ *Hock cutter*, *Gut cutter*/ pemotongan saluran pencernaan, dan jeroan serta pencucian akhir. Bulu adalah salah satu yang dapat meningkatkan kontaminasi karena bulu bisa terkena feses dari ayam tersebut saat masih hidup dan feses sumber dari *E. coli*. Proses pengeluaran usus dari tubuh ayam juga memungkinkan terjadinya cemaran. Dalam RPU ada terdapat banyak sumber kontaminasi yang potensial oleh mikrobi ke produk yang dihasilkan seperti isi saluran pencernaan, udara, air yang digunakan selama proses pemotongan, pekerja, maupun alat-alat yang digunakan (misalnya pisau, pengait, dan tempat jeroan) (Nurhadi, 2012).

## PENUTUP

**Kesimpulan**

Tingkat cemaran bakteri *E.coli*  $>1 \times 10^1$  cfu/gram mempengaruhi nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler, dan waktu pengambilan mempengaruhi nilai organoleptik pada daging paha ayam broiler.

**Saran**

Perlu dilakukan penelitian untuk melihat pengaruh angka cemaran jenis bakteri lain di pasar tradisional dan pasar modern terhadap nilai organoleptik pada daging ayam broiler.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abubakar. 2003. Mutu karkas ayam hasil pemotongan tradisional dan penerapan sistem hazard analysis critical control point. *J. Litbang Pertanian* 22:33-39.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B.E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):117-120.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. No. SNI 7388:2009. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 2009. *Mutu karkas dan Daging Ayam*. No. SNI 3924:2009. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Bintoro, R.W. 2010. Aspek hukum zonasi pasar tradisional dan pasar modern. *J. Dinamika Hukum*. 10(3): 2.
- Dewantoro, G.I., M.W. Adiningsih, T. Purnawarman, T. Sunartatie, dan U. Afiff. 2009. Tingkat prevalensi *Escherichia coli* dalam daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui pelabuhan penyebrangan merak. *J. Ilmu Pertanian Indonesia*. 14(3): 213-215.
- Lukman, D.W. 2010. Higiene Pangan dan Kesmavet. <http://higiene.pangan.blogspot.com/2010/02/mikrobiologi-daging.html> [20 oktober 2016].
- Marliena, L. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Marlina, E.T., R.L. Balia, dan Y.A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *J. Ilmu Ternak*. 12(1):21.
- Northcutt, J.K. 2009. *Factors Affecting Poultry Meat Quality*. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences- Departement of Poultry Science (Bulletin 1157). Pub. : 12/01/2009 <http://en.engormix.com>.
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner. Higiene Bahan Pangan Asal Hewan Dan Zoonosis*. Gosyen Publishing, Yogyakarta.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang di beri pakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):1-9.
- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Film in Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. *Skripsi*. IPB Bogor.
- Puri, A.A. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Tradisional, Modern dan Gudang Lelang Kota Bandar Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

- Resnawati, H. 2008. Uji organoleptik terhadap daging paha ayam pedaging yang diberi ransum mengandung berbagai taraf cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner.
- Samita, Y., I. G. K. Suarjana, dan M. D. Rudyanto. 2014. Cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam broiler yang di simpan di showcase di swalayan di Denpasar. *J. Indonesia Mediscus Veterinus*. 3(1):68-72.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2007- 2013. Konsumsi Rata-Rata Per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia. <http://www.pertanian.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata>, 20 Oktober 2016.
- Utari, L.K. 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Skripsi*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.