

**PENGARUH PENYIMPANAN PADA SUHU DINGIN ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS DAGING PAHA
AYAM BROILER YANG DIRENDAM DALAM CAIRAN
FERMENTASI KUBIS (*Brassica oleracea*)**

Selvia Rizki Wahyu Illahi dibawah bimbingan
Afriani¹ dan Filawati²

ABSTRAK

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein asal hewani yang banyak disukai oleh masyarakat. Daging ayam broiler ini memiliki sifat yang mudah rusak jika tidak dilakukan penanganan dan penyimpanan yang baik dan sesuai karena terkontaminasi oleh mikroorganisme. Pendinginan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan daging ayam broiler. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) terhadap kualitas mikrobiologis daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis (*brassica oleracea*).

Penelitian ini menggunakan 10 ekor ayam broiler yang diambil bagian paha bawah kiri dan kanan. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. P0 yaitu tanpa penyimpanan suhu dingin, P1 pendinginan selama 2 hari, P2 pendinginan selama 4 hari, P3 pendinginan selama 6 hari dan P4 pendinginan selama 8 hari. Parameter yang diamati yaitu total mikroba, total bakteri asam laktat dan total *Escherichia coli*. Data dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan pada suhu dingin pada suhu $\pm 4^{\circ}\text{C}$ berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap Total Mikroba, Total Bakteri Asam Laktat dan Total *Escherichia coli*.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis hingga 8 hari dapat mempertahankan Total Mikroba dan total Bakteri Asam Laktat (BAL). Total Mikroba memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) tetapi total *Escherichia coli* sudah melewati batas Standar Nasional Indonesia (SNI).

Kata kunci : Ayam Broiler, Pendinginan, total mikroba, total Bakteri Asam Laktat dan total *Escherichia coli*.

Keterangan : ¹Pembimbing utama

²Pembimbing pendamping