

ABSTRAK

Sri nurain, Halidi. 2013. *Uji Cemarkan Bakteri pada Ayam Pedaging yang beredar di kota gorontalo*. Karya Tulis Ilmiah, D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Ibu Hamsidar Hasan , S.Si., M.Si.,Apt. dan Pembimbing II: Moh. Adam Mustapa, S.Si.,M.Sc.

Karkas ayam pedaging ialah bagian dari ayam pedaging hidup, setelah dipotong, dibului, dikelurkan jeroan, dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (ceker).

Penelitian ini merupakan penelitian yang sifatnya ingin memperoleh data atau gambaran secara langsung mengenai masalah yang diteliti, dengan tujuan untuk mengetahui apakah daging ayam yang dijual di pasar tradisional, rumah potong dan supermarket tercemar bakteri atau tidak. Hasil penelitian menunjukkan pada pasar tradisional adalah $2,4 \times 10^8$, Rumah Potong adalah $3,0 \times 10^8$ dan supermarket $1,26 \times 10^4$. Di mana hasil untuk ayam pedaging yang di peroleh dari pasar tradisional dan rumah potong tidak memenuhi syarat yang distandarkan oleh SNI, dibandingkan pada ayam pedaging yang di supermarket jumlah cemarkan masih memenuhi syarat yang distandarkan oleh SNI yaitu 1×10^6 .

Kata kunci : Uji Cemarkan Bakteri, Ayam pedaging, Kota Gorontalo

ABSTRACT

Sri Nurain, Halidi. , 2013. Bacterial Contamination Test on Broiler circulating in the city of Gorontalo. Scientific Writing, D-III Pharmacy, Department of Pharmacy, Health Sciences and Sport, State University of Gorontalo. Supervisor I: Mother Hamsidar Hasan, S.Si., M.Sc., Apt. and Supervisor II: Madania S.Farm., M.Sc., Apt
Broiler carcass parts of broilers is alive, after the cut, her feathers being pulled, dikeluarkan offal and fat abdominalnya, cut the head and neck and both legs (foot).

This study is to obtain data that are directly or picture of the issues, in order to determine whether the chicken meat sold in traditional markets, slaughterhouses and supermarkets contaminated with bacteria or tidak. Hasil showed the traditional market was 2.4×10^8 , 10^8 slaughterhouse and supermarkets is $3.0 \ 1.26 \times 10^4$. Diamana results for broilers those obtained from traditional markets and slaughter houses are not eligible standardized by ISO, compared to the broiler in the supermarket amount of contamination that still meets terms are standardized by ISO is 1×10^6

Keywords: Bacterial Contamination Test, Broiler, Gorontalo City