

ABSTRAK

Mohamad Reza Botutihe, 2015. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Larutan Jahe dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Jumlah Total Bakteri Salmonella pada Daging Ayam Broiler.* Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Herlina Jusuf, Dra., M.Kes dan Pembimbing II Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes.

Salmonella adalah kuman berbentuk batang dan bergerak, gram negatif, anaerob fakultatif. Penyakit yang disebabkan bakteri *Salmonella* diantaranya penyakit tipes. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada pengaruh berbagai konsentrasi larutan jahe dan lama waktu perendaman terhadap jumlah total bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh berbagai konsentrasi larutan jahe dan lama perendaman terhadap bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler.

Jenis penelitian ini adalah *quasi eksperiment* dengan variasi konsentrasi larutan jahe yakni 0%, 10%, 20% dan 30% serta lama waktu perendaman yaitu 4 jam, 6 jam, dan 8 jam. Sampel dalam penelitian ini diambil dengan cara *purposive sampling* yakni pengambilan sampel dengan cara peneliti menentukan kriterianya sendiri. Kriteria dalam penelitian ini yakni dilihat lama pengawetan dari setiap ayam yang dijual ≥ 3 hari.

Hasil penelitian dengan menggunakan analisis data *Two Way Anova* didapatkan H_0 ditolak dengan nilai $p < 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe dan lama waktu perendaman terhadap jumlah total bakteri *Salmonella* pada daging ayam broiler. Disarankan kepada penjual daging ayam dapat memberikan informasi tentang larutan jahe yang dapat digunakan sebagai pengawetan daging ayam broiler sebagai alternatif penurunan kadar mikroba.

Kata Kunci : Larutan Jahe, Ayam Broiler, Variasi Waktu.