

## ABSTRAK

**Rahmat Andi Lasimpala, 811410024.** Studi Efektivitas Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Terhadap Bakteri Pathogen *Salmonella Sp* pada daging ayam mentah. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rama Hiola, Dra., M.Kes dan pembimbing II Lia Amalia, S.KM, M.Kes.

Bakteri *Salmonella sp* banyak ditemukan pada bahan pangan yang sudah matang maupun belum masak, untuk menekan pertumbuhan bakteri *salmonella sp* pada bahan makanan digunakan bahan pengawet alami salah satunya daun salam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas daun salam dalam menekan bakteri *salmonella sp* yang terdapat pada daging ayam mentah *broiler*.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Sampel yang digunakan daging ayam *broiler* mentah sebanyak 3,5kg yang diberi air rebusan daun salam dengan 3 variasi waktu yang berbeda yaitu 3 jam, 6 jam, dan 12 jam .

Hasil penelitian menunjukkan pada daging ayam kontrol dan daging ayam perlakuan tanpa perendaman selama 3 jam, 6 jam dan 12 jam ditemukan peningkatan pertumbuhan bakteri *salmonella sp* yakni  $1,9 \times 10^3$ ,  $3,8 \times 10^4$ ,  $9,4 \times 10^4$ ,  $2,1 \times 10^5$  dan pada perlakuan perendaman air rebusan daun salam bahwa tidak ditemukan pertumbuhan bakteri pada 3 variasi waktu. Sehingga dapat dikatakan bahwa daun salam efektif untuk menekan pertumbuhan bakteri *salmonella sp* pada daging ayam mentah. Disarankan rebusan air daun salam agar menjadi suatu alternatif antibakteri alami, khususnya bagi pedagang tradisional dipasar dengan menggunakan air rebusan daun salam sebagai antibakteri yang dapat menekan pertumbuhan bakteri yang aman bagi lingkungan dan manusia.

**Kata Kunci : Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*), Bakteri Pathogen ,*Salmonella sp*, Daging Ayam**