

RINGKASAN

Analisis Cemaran Bakteri (TPC, Coliform, *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*) dalam Menentukan Kualitas Keamanan Daging Ayam di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo, Ummu Hani, NIM B32191863, Tahun 2022, 73 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing), drh. Sri Wardiyah (Pembimbing Lapangan).

Keamanan pangan (food safety) merupakan tuntutan utama konsumen. Mutu dan keamanan daging ayam memegang peranan penting untuk memenuhi kebutuhan. Oleh karena itu, daging ayam yang dikirim ke konsumen harus dipastikan terbebas dari bakteri patogen dan aman konsumsi. Kualitas daging ayam meliputi kualitas fisik, kimia dan biologi serta diterima atau tidaknya oleh konsumen.

Daging ayam yang akan dikirim ke luar pulau harus melalui pengujian terlebih dahulu untuk mendapatkan sertifikat hasil uji yang membuktikan bahwa produk aman dan terbebas dari cemaran bakteri patogen. Salah satu instansi pengujian yang sudah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) yaitu UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo yang menyediakan jasa pelayanan masyarakat dalam pemeriksaan laboratorium untuk pengujian derajat cemaran mikroba pada produk hewan (daging, susu dan telur) dengan Standar acuan mutu batas cemaran mikroba sesuai SNI 7388: 2009.

UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu sarana laboratorium penguji untuk menguji bahan asal hewan atau hasil bahan asal hewan untuk diuji mutunya sehingga produk aman dan sehat untuk dikonsumsi masyarakat. Pengujian yang dilakukan berupa pengujian secara organoleptis, kimia, dan mikrobiologis.