

RINGKASAN

Pengendalian Jumlah Mikroba Pada Produk Ayam Utuh (*Whole Chicken*) Dengan Pengujian *E. coli* Dan *Coliform* Di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo, Im Kumairoh, NIM. B32222533, Tahun 2024, 59 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pembimbing Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., M.P.

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus – 30 November 2024 di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Unit Sidoarjo yang terletak di Jalan Raya Tarik KM 2 Ds.Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori yang diperoleh di kampus dengan praktik kerja dalam suatu industri serta meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun langsung ke dalam dunia kerja.

PT Ciomas Adisatwa memiliki peternakan (*farm*) internal perusahaan yaitu *ciomas commercial farm* yang mana peternakan tersebut menjadi pemasok utama ayam yang akan diproses dan apabila sumber utama pemasok ayam tidak dapat memenuhi permintaan *customer*, perusahaan akan mengambil ayam dari peternakan (*farm*) eksternal lain. PT Ciomas Adisatwa memiliki dua macam produk yakni produk *fresh* dan *frozen*. Hasil produk yang dihasilkan oleh PT Ciomas Adisatwa berupa ayam utuh, *cut up & marinasi*, *boneless*, dan daging giling (MDM). Penyimpanan produk terdapat di *cold storage & chill room*. Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang tersedia di PT Ciomas Adisatwa diolah sedemikian rupa dan sudah memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan No. 32 tahun 2017, untuk kemudian air tersebut dibuang ke saluran pembuangan. Laporan magang ini berfokus pada pengendalian jumlah mikroba pada salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Ciomas Adisatwa yakni produk ayam utuh (*whole chicken*) dengan pengujian *E. coli* dan *Coliform*.

Pengendalian mikroba pada ayam utuh (*whole chicken*) sangatlah penting, karena daging yang aman dan sehat adalah daging yang tidak terkontaminasi oleh bakteri pantogen, contohnya yakni bakteri *E. coli* dan *Coliform*. Keamanan dan

kualitas daging harus sangat diperhatikan agar tidak menimbulkan penyakit setelah dikonsumsi oleh masyarakat nantinya. Kontaminasi oleh mikroba dapat terjadi karena beberapa faktor, yakni bisa berasal dari sumber ayam yang berasal dari peternakan (*farm*), saat proses produksi yang mana bakteri bisa berasal dari mesin/peralatan yang dipakai maupun berasal dari pekerja itu sendiri, baik yang bersentuhan langsung maupun tidak, kontaminasi oleh air, dan bisa terjadi kontaminasi oleh tempat produksi itu sendiri.

Kontaminasi ini dapat diatasi atau dikurangi dengan melakukan penanganan yang higienis dengan sistem sanitasi yang sebaik-baiknya. Besarnya kontaminasi mikroorganisme pada daging akan menentukan kualitas dan masa simpan daging proses. Bakteri-bakteri ini dapat menyebabkan penyakit pencernaan pada manusia, dengan gejala seperti diare, mual, muntah, sakit perut, dan demam. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388:2009, batas maksimum dari cemaran mikroba daging ayam segar adalah 1×10^2 cfu/g untuk *Coliform* dan *E. coli* yaitu 1×10^1 cfu/g. Standarisasi mikroba dalam produk ayam utuh (*whole chicken*) PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo juga mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI).