



KUALITAS MIKROBIOLOGIK TELUR AYAM ARAB (*Gallus turcicus*) TIPE GOLD YANG DIRENDAM DALAM JUS KULIT BUAH MANGGIS DAN DISIMPAN PADA SUHU RUANG

Asmiati (11281204144)

Di Bawah Bimbingan Bambang Kuntoro dan Eniza Saleh

INTISARI

Ayam arab termasuk kedalam golongan ayam buras yang mempunyai produksi telur yang tinggi. Telur ayam arab banyak dikonsumsi oleh masyarakat secara mentah sebagai campuran minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam arab tipe *gold* kedalam jus kulit buah manggis terhadap kualitas mikrobiologis telur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei 2016 di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau dan UPT. Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Riau. Penelitian ini menggunakan 80 butir telur ayam arab tipe *gold*, jus kulit buah manggis yang berfungsi sebagai bahan perendam telur selama 15 menit dan perlakuan penyimpanan selama 0, 10, 20, dan 30 hari. Perlakuan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 5 tahap perlakuan dan 4 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur dalam jus kulit buah manggis dengan lama penyimpanan yang berbeda menunjukkan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap jumlah koloni bakteri. Perendaman telur ayam arab tipe *gold* kedalam jus kulit buah manggis selama 30 hari mampu mempertahankan kualitas mikrobiologik serta berada pada batas aman menurut SNI ditinjau dari cemaran *Escherihia coli* dan *Salmonella* yaitu $< 3,0$ dan negatif. Tetapi jumlah koloni bakteri dan *Coliform* terjadi peningkatan pada penyimpanan hari ke 20.

Kata kunci: telur, ayam arab tipe *gold*, jus kulit buah manggis, bakteri, *Coliform*, *E.coli*, *Salmonella*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

MICROBIOLOGICAL QUALITY OF GOLD TYPE EGGS ARAB CHICKEN (*Gallus turcicus*) WHITCH SOAKED IN MANGOSTEEN PEEL JUICE AND STORED AT ROOM TEMPERATURE

Asmiati (11281204144)

Under the guidance Bambang Kuntoro and Eniza Saleh

ABSTRACT

Arab poultry including chicken into groups that have a high egg production. The arab chicken eggs consumed by many people in raw as mixture of drinking. This study aims to determine the effect of immersion-type gold arab chicken eggs into juice mangosteen pell to the microbiological quality of eggs. This research was conducted in April-May 2016 in Technology Postharvest Laboratory Agriculture and Animal Faculty Sultan Syarif Kasim Riau University and UPT. Testing and Certification of Quality Goods industry and Trade Office in Riau. This research uses 80 arab chicken eggs type of gold, juice mangosteen pell that serves as a marinade ingredients eggs for 15 minutes and treatment storage for 0, 10, 20 and 30 days. Treatment using a completely randomized design which consists of the top 5 treatments and 4 replications stage. The results showed that soaking the eggs into mangosteen peel juice with old different storage showed a significantly influence ($P < 0.01$) in the number of bacterial colonies. Soaking chicken eggs arab-type gold mangosteen peel into juice for 30 days capable of maintaining the microbiological quality as well be on the safe limit according to the terms of the ISN Escherihia coli and Salmonella contamination is < 3.0 and negative. But the number of Coliform bacteria colonies and an increase in storage to 20 days.

Keywords: *egg, arab chicken type gold, mangosteen peel juice, bacteri, Coliform, E.coli, Salmonella*

UIN SUSKA RIAU