

PENINGKATAN KEAMANAN MIKROBIOLOGI PRODUK UNGGAS MELALUI PEMANFAATAN ANTIMIKROBA ALAMI SEBAGAI SANITAISER

Harsi D. Kusumaningrum¹⁾, Andriani²⁾, Suliantari

¹⁾ Staf Pengajar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB ²⁾ Staf Peneliti Balai Besar penelitian Veteriner Bogor-Deptan

Abstrak

Daging ayam memegang peranan cukup penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat terhadap protein hewani, namun seringkali tercemar oleh bakteri penyebab penyakit. *Campylobacter jejuni* merupakan bakteri patogen yang banyak ditemukan pada daging ayam yang tercemar. Mengingat dampak cemaran yang cukup besar, baik terhadap kualitas daging ayam maupun kesehatan masyarakat, maka diperlukan upaya penurunannya. Tujuan akhir penelitian mengidentifikasi pengaruh larutan sanitiser alami terhadap kemampuan tumbuh sel *C. Jejuni*. Kegiatan penelitian terdiri dari 3 tahap utama, yaitu isolasi *Campylobacter jejuni*, pembuatan larutan sanitiser alami dan aplikasi larutan sanitiser ayam pada karkas ayam. Sekitar 40 sampel daging ayam segar diambil dari pasar/swalayan di Jabodetabek. Isolat *campylobacter* dari daging ayam segar tersebut digunakan pada penelitian selanjutnya, disamping isolat ATCC sebagai kontrol. Bahan baku yang digunakan untuk membuat larutan anti mikroba adalah daun sirih hijau, daun sirih kuning dan bawang putih. Dari ketiga bahan tersebut dipilih bahan baku yang dapat memberikan senyawa larut air yang mempunyai aktivitas antimikroba tertinggi melalui pengujian *in vitro* dengan metode sumur. Penelitian menunjukkan bahwa *C. jejuni* yang dapat diisolasi pada sampel karkas ayam relatif rendah (20%). Tingginya cemaran mikroba pada karkas ayam diduga menyebabkan pertumbuhan *C. jejuni* tertutupi oleh cemaran mikroba lain. Secara mikroskopi sel berbentuk spiral dan sel transisi (dari spiral menjadi kokoid). Pada uji *in vitro* dengan metode sumur, ekstrak bawang putih tidak menunjukkan aktivitas antimikroba. Aktivitas tertinggi ditunjukkan oleh daun ekstrak daun sirih hijau. Senyawa larut air ekstrak daun sirih hijau segar diperoleh dengan perebusan daun dalam aquades 1:1 (b/v), kemudian dilakukan pengenceran dalam aquades sampai konsentrasi 40%, ekstrak mempunyai potensi baik digunakan sebagai larutan sanitiser untuk meningkatkan mutu mikrobiologis daging ayam.

Kata kunci : *campylobacter*, karkas ayam, daun sirih hijau