



@Hak cipta milik IPBUniversity

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 IPBUniversity.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Perubahan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan air steril dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

Air steril	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Suhu & waktu penyimpanan						
Inokulasi <i>Salmonella</i>	2,52E+06	2,14E+06	5,98E+04	5,98E+04	6,57E+05	5,3
Pencucian	9,60E+05	7,23E+05	1,75E+04	1,27E+04	2,48E+05	4,9
4°C 24 jam	8,50E+04	3,55E+04	9,60E+03	7,40E+03	3,69E+04	4,4
10°C 4 jam	2,50E+04	2,95E+04	1,10E+04	9,00E+03	4,04E+04	4,4
10°C 6 jam	3,20E+04	2,55E+04	1,18E+04	1,14E+04	4,34E+04	4,5
10°C 8 jam	3,50E+04	2,65E+04	1,37E+04	1,33E+04	4,62E+04	4,5
30°C 2 jam	1,13E+05	8,60E+04	1,51E+04	2,32E+04	6,75E+04	4,7

Lampiran 2 Perubahan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan *Ozone microbubble water* (OMBW) 1 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

OMBW 1 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Suhu & waktu penyimpanan						
Inokulasi <i>Salmonella</i>	1,14E+05	1,14E+05	1,23E+05	1,23E+05	1,19E+05	5,1
Pencucian	2,00E+04	2,53E+04	1,14E+04	1,27E+04	1,74E+04	4,2
4°C 24 jam	1,85E+04	1,18E+05	1,26E+04	1,26E+04	4,04E+04	4,4
10°C 4 jam	1,69E+04	1,22E+05	1,47E+04	1,24E+04	4,15E+04	4,4
10°C 6 jam	2,21E+04	1,24E+05	1,41E+04	1,32E+04	4,34E+04	4,4
10°C 8 jam	1,63E+04	1,57E+05	1,13E+04	1,35E+04	4,95E+04	4,4
30°C 2 jam	1,73E+04	2,25E+05	1,21E+04	1,41E+04	6,71E+04	4,5

Lampiran 3 Perubahan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan *Ozone microbubble water* (OMBW) 2 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

OMBW 2 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Suhu & waktu penyimpanan						
Inokulasi <i>Salmonella</i>	1,14E+05	1,14E+05	1,23E+05	1,23E+05	1,19E+05	5,1
Pencucian	2,16E+04	2,74E+04	2,24E+04	2,01E+04	2,29E+04	4,4
4°C 24 jam	5,20E+04	2,64E+04	1,50E+04	1,56E+04	2,73E+04	4,4
10°C 4 jam	1,37E+04	1,23E+04	2,38E+04	2,04E+04	1,76E+04	4,2
10°C 6 jam	1,30E+04	3,70E+04	1,68E+04	1,60E+04	2,07E+04	4,3
10°C 8 jam	1,97E+04	1,92E+04	1,56E+04	1,64E+04	1,77E+04	4,3
30°C 2 jam	2,46E+04	2,90E+04	2,46E+04	2,40E+04	2,56E+04	4,5

Lampiran 4 Perubahan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan sodium hipoklorit (NaOCl) 50 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

NaOCl 50 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Suhu & waktu penyimpanan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	2,52E+06	2,14E+06	5,98E+04	5,98E+04	1,19E+06	5,6
Pencucian	4,25E+05	4,55E+05	6,80E+03	2,60E+03	2,22E+05	4,6
4°C 24 jam	1,01E+04	7,90E+03	5,05E+03	4,00E+03	6,76E+03	3,8
10°C 4 jam	1,44E+04	1,17E+04	7,30E+03	7,25E+03	1,02E+04	4,0
10°C 6 jam	1,69E+04	1,26E+04	5,60E+03	7,05E+03	1,05E+04	4,0
10°C 8 jam	1,88E+04	1,37E+04	4,05E+03	7,65E+03	1,11E+04	4,0
30°C 2 jam	2,10E+04	1,71E+04	6,55E+03	6,10E+03	1,27E+04	4,0

Lampiran 5 Perubahan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan sodium hipoklorit (NaOCl) 100 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

NaOCl 100 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Suhu & waktu penyimpanan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	2,52E+06	2,14E+06	5,98E+04	5,98E+04	1,19E+06	5,6
Pencucian	8,10E+04	7,55E+04	3,90E+03	3,80E+03	4,11E+04	4,2
4°C 24 jam	6,55E+03	8,20E+03	4,75E+03	5,05E+03	6,14E+03	3,8
10°C 4 jam	7,60E+03	8,77E+03	5,90E+03	5,25E+03	6,88E+03	3,8
10°C 6 jam	9,85E+03	9,35E+03	6,35E+03	6,70E+03	8,06E+03	3,9
10°C 8 jam	5,10E+03	6,05E+03	4,25E+03	4,55E+03	4,99E+03	3,7
30°C 2 jam	1,51E+04	1,28E+04	6,85E+03	8,45E+03	1,08E+04	4,0

Lampiran 6 Perubahan TPC setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan air steril dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

Air steril	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Suhu & waktu penyimpanan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	4,53E+06	9,00E+04	1,66E+05	1,28E+05	1,23E+06	5,5
Pencucian	3,20E+06	4,45E+04	1,02E+05	9,15E+04	8,59E+05	5,3
4°C 24 jam	6,85E+05	2,98E+04	1,55E+05	7,15E+04	2,35E+05	5,1
10°C 4 jam	3,70E+05	4,15E+04	1,76E+05	8,50E+04	1,68E+05	5,1
10°C 6 jam	3,60E+05	2,90E+04	1,92E+05	8,38E+04	1,66E+05	5,1
10°C 8 jam	1,73E+05	3,71E+04	2,30E+05	9,98E+04	1,35E+05	5,0
30°C 2 jam	1,76E+05	3,98E+05	2,67E+05	1,22E+05	2,41E+05	5,3

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 IPBUniversity.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

Lampiran 7 Perubahan TPC setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan *Ozone microbubble water* (OMBW) 1 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

OMBW 1 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Suhu & waktu penyimpanan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	1,66E+05	1,66E+05	1,28E+05	1,28E+05	1,47E+05	5,2
Pencucian	4,15E+04	3,90E+04	2,70E+04	3,10E+04	3,46E+04	4,5
4°C 24 jam	8,60E+04	1,15E+05	4,50E+04	4,10E+04	7,18E+04	4,8
10°C 4 jam	1,83E+05	1,23E+05	5,80E+04	5,10E+04	1,04E+05	5,0
10°C 6 jam	1,39E+05	1,29E+05	5,60E+04	5,60E+04	9,50E+04	4,9
10°C 8 jam	1,53E+05	1,23E+05	8,75E+04	9,50E+04	1,15E+05	5,1
30°C 2 jam	2,06E+05	1,34E+05	1,14E+05	1,14E+05	1,42E+05	5,1

Lampiran 8 Perubahan TPC setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan *Ozone microbubble water* (OMBW) 2 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

OMBW 2 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	1,66E+05	1,66E+05	1,28E+05	1,28E+05	1,47E+05	5,2
Pencucian	7,65E+04	7,00E+04	6,50E+04	6,55E+04	6,93E+04	4,8
4°C 24 h	1,03E+05	1,40E+05	6,10E+04	7,05E+04	9,36E+04	5,0
10°C 4h	1,12E+05	1,93E+05	6,30E+04	7,10E+04	1,10E+05	5,0
10°C 6h	1,17E+05	1,16E+05	5,40E+04	7,35E+04	9,01E+04	4,9
10°C 8h	2,50E+05	1,42E+05	5,95E+04	6,95E+04	1,30E+05	5,0
30°C 2h	1,60E+05	2,26E+05	1,28E+05	1,12E+05	1,57E+05	5,2

Lampiran 9 Perubahan TPC setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan sodium hipoklorit (NaOCl) 50 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

NaOCl 50 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
Suhu & waktu penyimpanan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Inokulasi <i>Salmonella</i>	4,00E+06	5,05E+06	9,00E+04	9,00E+04	2,31E+06	5,8
Pencucian	5,35E+05	4,35E+05	2,50E+04	2,80E+04	2,56E+05	5,1
4°C 24 jam	1,08E+05	4,80E+04	2,60E+04	2,55E+04	5,19E+04	4,6
10°C 4 jam	1,09E+05	9,45E+04	2,60E+04	3,00E+04	6,49E+04	4,7
10°C 6 jam	1,16E+05	1,11E+05	2,75E+04	4,25E+04	7,43E+04	4,8
10°C 8 jam	2,02E+05	1,05E+05	5,75E+04	3,30E+04	9,94E+04	4,9
30°C 2 jam	5,00E+05	2,12E+05	9,70E+04	4,85E+04	2,14E+05	5,2

Lampiran 10 Perubahan TPC setelah pencucian daging ayam mentah menggunakan sodium hipoklorit (NaOCl) 100 ppm dan disimpan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

NaOCl 100 ppm	Jumlah CFU/g				Rata-rata (CFU/g)	Log CFU/g
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4		
Suhu & waktu penyimpanan						
Inokulasi <i>Salmonella</i>	4,00E+06	5,05E+06	9,00E+04	9,00E+04	2,31E+06	5,8
Pencucian	6,85E+04	6,40E+04	9,00E+03	6,50E+03	3,70E+04	4,4
4°C 24 jam	7,15E+04	6,75E+04	8,50E+03	7,00E+03	3,86E+04	4,4
4°C 4 jam	9,59E+04	9,50E+04	1,05E+04	6,00E+03	5,19E+04	4,4
10°C 6 jam	9,09E+04	9,55E+04	1,10E+04	8,00E+03	5,14E+04	4,5
10°C 8 jam	8,10E+04	9,43E+04	8,50E+03	1,60E+04	5,00E+04	4,5
20°C 2 jam	2,00E+05	2,00E+05	1,45E+04	1,65E+04	1,08E+05	4,8

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 IPBUniversity.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

Lampiran 11 Analisis penurunan jumlah *Salmonella* setelah pencucian daging ayam mentah dengan berbagai senyawa penyanitasi

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,414	4	15	,277

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,787	4	,447	10,286	,000
Within Groups	,652	15	,043		
Total	2,439	19			

Post Hoc Tests: Homogeneous Subsets

Duncan^a

Pencucian	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Control	4	,4150		
OMBW 2ppm	4	,7175	,7175	
OMBW 1ppm	4		,8575	
NaOCl 50ppm	4		,9350	
NaOCl 100ppm	4			1,3325
Sig.		,058	,181	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

Lampiran 12 Analisis penurunan TPC setelah pencucian daging ayam mentah dengan berbagai senyawa penyanitasi

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
55,181	4	15	,000

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,137	4	1,034	24,417	,000
Within Groups	,635	15	,042		
Total	4,773	19			

Post Hoc Tests: Homogeneous Subsets

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Control (Air steril)	4	,2050		
OMBW 2 ppm	4	,3250	,3250	
NaOCl 50 ppm	4	,3250	,3250	
OMBW 1 ppm	4		,6325	
NaOCl 100 ppm	4			1,4525
Sig.		,447	,062	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

Lampiran 13 Analisis pengaruh senyawa penyanitasi terhadap perubahan jumlah *Salmonella* spp selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang pada daging ayam mentah

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6,062	24	75	,000

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,721	24	,447	1,147	,318
Within Groups	29,208	75	,389		
Total	39,929	99			

Homogeneous Subsets

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
NaOCl50 4C24h	4	-,8300
NaOCl50 10C8h	4	-,6575
NaOCl50 10C6h	4	-,6525
NaOCl50 10C4h	4	-,6450
NaOCl50 30C2h	4	-,5975
NaOCl100 10C8h	4	-,5450
Air steril 10C4h	4	-,4950
Air steril 4C24h	4	-,4725
NaOCl100 4C24h	4	-,4600
Air steril 10C4h	4	-,4500
Air steril 10C8h	4	-,4150
NaOCl100 10C4h	4	-,4100
NaOCl100 10C6h	4	-,3425
Air steril 30C2h	4	-,2325
NaOCl100 30C2h	4	-,2275
OMBW2 10C4h	4	-,1275
OMBW2 10C8h	4	-,0300
OMBW2 4C24h	4	,0200
OMBW2 10C6h	4	,0500
OMBW2 30C2h	4	,1625
OMBW1 4C24h	4	,1700
OMBW1 10C4h	4	,1775
OMBW1 10C8h	4	,1825
OMBW1 10C6h	4	,2100
OMBW1 30C2h	4	,2425
Sig.		,054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

Lampiran 14 Pertumbuhan BAL selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang pada daging ayam mentah yang mengandung *Salmonella* spp

BAL <i>L. rhamnosus</i> R23	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>fiilet</i> daging ayam			
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	Total BAL (log CFU/g)			
Inokulasi BAL	5,99	7,75	5,92	7,80
4°C 24 jam	6,00	7,82	5,94	7,75
10°C 4 jam	6,04	7,85	6,04	7,66
10°C 6 jam	6,03	7,88	5,93	8,00
10°C 8 jam	5,99	7,81	6,10	7,69
30°C 2 jam	6,35	8,11	6,18	8,16

Jumlah inokulan *Salmonella* pada awal penyimpanan : 5 log CFU/g

Lampiran 15 Perubahan jumlah *Salmonella* spp selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang pada daging ayam mentah yang mengandung BAL

<i>Salmonella</i> spp	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>fiilet</i> daging ayam				
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril (kontrol)	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	Total <i>Salmonella</i> (log CFU/g)				
Awal penyimpanan	4,95	4,85	5,03	4,53	4,72
4°C 24 jam	4,84	4,83	5,06	4,78	4,65
10°C 4 jam	4,73	4,83	5,1	4,73	4,78
10°C 6 jam	4,84	4,94	5,04	4,81	4,98
10°C 8 jam	4,97	4,95	5,13	4,94	4,83
30°C 2 jam	5,03	5,34	5,25	4,9	4,99

@Hak cipta milik IPBUniversity

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 IPBUniversity.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

Lampiran 16 Analisis perubahan jumlah *Salmonella* spp selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang pada daging ayam mentah yang mengandung BAL

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,654	24	50	,067

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2,020	24	,084	,636	,885
Within Groups	6,620	50	,132		
Total	8,639	74			

Hak Cipta milik IPB University

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Homogeneous Subsets

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Air Steril 10C2h	3	-,2167
Air Steril; BAL 5 log 10C2h	3	-,2067
Air Steril; BAL 5 log 10C6h	3	-,1533
Air Steril; BAL 5 log 10C4h	3	-,1267
Air Steril 4C24h	3	-,1067
Air Steril 10C4h	3	-,1033
NaOCl; BAL 8 log 4C24h	3	-,0700
Air Steril; BAL 5 log 4C24h	3	-,0233
Air steril; BAL 8 log 10C4h	3	,0067
Air Steril 10C6h	3	,0200
Air steril; BAL 8 log 4C24h	3	,0233
NaOCl; BAL 8 log 10C2h	3	,0600
Air steril; BAL 8 log 10C2h	3	,0667
Air Steril 30C2h	3	,0767
Air steril; BAL 8 log 10C6h	3	,0933
NaOCl; BAL 8 log 10C6h	3	,1067
NaOCl; BAL 5 log 30C2h	3	,1600
Air Steril; BAL 5 log 30C2h	3	,1833
NaOCl; BAL 5 log 10C2h	3	,2033
Air steril; BAL 8 log 30C2h	3	,2167
NaOCl; BAL 5 log 4C24h	3	,2533
NaOCl; BAL 8 log 10C4h	3	,2533
NaOCl; BAL 8 log 30C2h	3	,2667
NaOCl; BAL 5 log 10C4h	3	,2800
NaOCl; BAL 5 log 10C6h	3	,4100
Sig.		,093

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 17 Perubahan TPC selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang pada daging ayam mentah yang mengandung BAL

TPC	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>filet</i> daging ayam				
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril (kontrol)	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	TPC (log CFU/g)				
Awal penyimpanan	5,74	5,46	6,83	5,59	6,69
4°C 24 jam	6,09	5,66	6,73	5,75	6,61
10°C 4 jam	5,99	5,67	6,94	5,56	6,77
10°C 6 jam	5,80	5,43	6,97	5,58	7,03
10°C 8 jam	5,72	5,51	6,87	5,60	6,67
30°C 2 jam	5,84	5,77	7,13	5,89	7,11

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 IPBUniversity.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

Lampiran 18 Perubahan Suhu, pH, dan Total Asam Tertitrasi (TAT) daging ayam yang mengandung BAL dan *Salmonella* selama penyimpanan pada berbagai suhu rendah yang berlanjut pada suhu menyimpang

a. Suhu

Suhu	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>fiilet</i> daging ayam				
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril (kontrol)	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	Suhu (°C)				
Awal penyimpanan	25	25	26	25	25
4°C 24 jam	5	4	4	4	4
10°C 4 jam	9	9	9	9	9
10°C 6 jam	10	11	11	11	10
10°C 8 jam	10	11	10	11	10
30°C 2 jam	28	29	29	29	29

b. pH

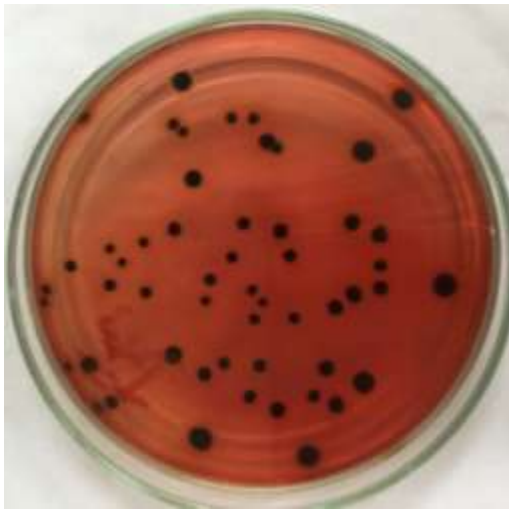
pH	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>fiilet</i> daging ayam				
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril (kontrol)	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	pH				
Awal penyimpanan	5,73	5,94	5,84	5,68	5,82
4°C 24 jam	5,67	5,89	5,80	5,91	5,80
10°C 4 jam	5,75	5,88	5,80	5,89	5,74
10°C 6 jam	5,74	5,85	5,76	5,90	5,77
10°C 8 jam	5,76	5,84	5,77	5,87	5,78
30°C 2 jam	5,64	5,83	5,77	5,85	5,77

c. Total Asam Tertitrasi (TAT)

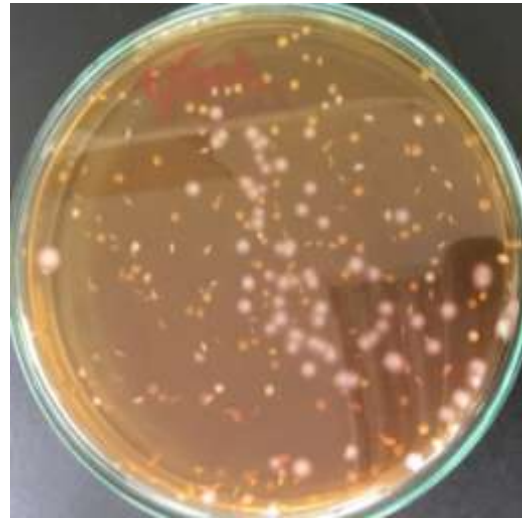
TAT	Perlakuan pencucian dan penambahan BAL pada <i>fiilet</i> daging ayam				
Suhu dan waktu penyimpanan	Air Steril (kontrol)	Air Steril & BAL 5 log	Air Steril & BAL 8 log	NaOCl 100ppm & BAL 5 log	NaOCl 100ppm & BAL 8 log
	TAT (%)				
Awal penyimpanan	0,04	0,03	0,04	0,04	0,03
4°C 24 jam	0,04	0,04	0,05	0,04	0,04
10°C 4 jam	0,05	0,03	0,06	0,05	0,03
10°C 6 jam	0,04	0,03	0,04	0,04	0,03
10°C 8 jam	0,05	0,03	0,05	0,05	0,03
30°C 2 jam	0,05	0,04	0,05	0,05	0,04

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 IPBUniversity.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPBUniversity.

Lampiran 19 Dokumentasi penelitian



Salmonella spp pada media XLD Agar



Lactobacillus rhamnosus R23 pada media MRSA

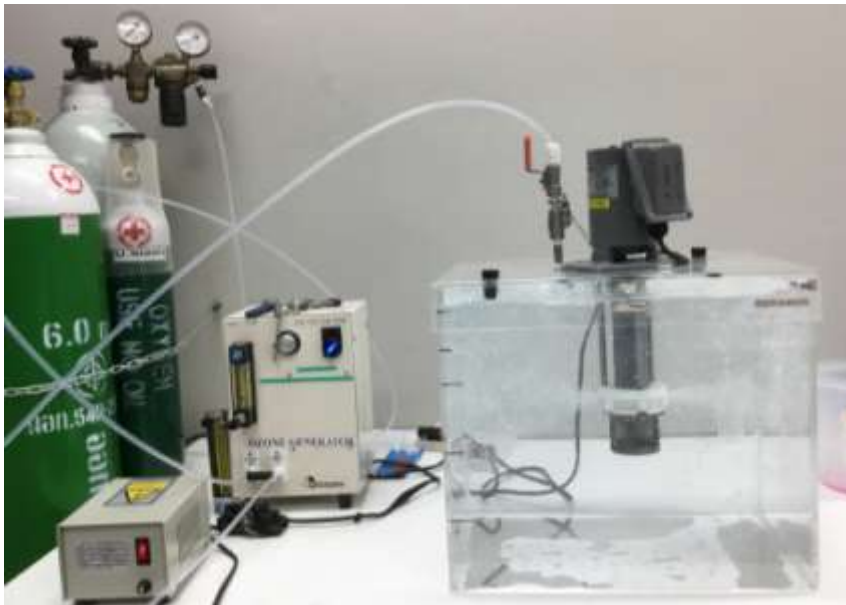


TPC pada media PCA

@Hak cipta milik IPBUniversity

IPBUniversity

@Hak cipta milik IPBUniversity



Pembuatan *Ozone micro-bubble water* menggunakan Microbubble generator (Model: Microstar FS101-1, Fuki Manufacturing Co., Ltd., Japan) dan Ozone generator (Model: ED-0GR6, Ecodesign, Inc., LTD., Japan)



Pencucian *fillet* daging ayam menggunakan *shaker water bath*