

**ANALISA KANDUNGAN SALMONELLA SP. DAGING  
BROILER YANG BERASAL DARI RPA DAN TPA  
DI KOTA BANJARBARU**



**MUHAMMAD GHOFFAR NOOR RIFKI NAZAMUDDIN**

**JURUSAN PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2023**

**ANALISA KANDUNGAN SALMONELLA SP. DAGING  
BROILER YANG BERASAL DARI RPA DAN TPA  
DI KOTA BANJARABARU**

**OLEH**

**MUHAMMAD GHOFFAR NOOR RIFKI NAZAMUDDIN**

**1810515310011**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk  
memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**JURUSAN PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2023**

Judul Penelitian : Analisa Kandungan Salmonella sp. Daging Broiler  
yang Berasal dari RPA dan TPA di Kota Banjarbaru  
Nama : Muhammad Ghoffar Noor Rifki Nazamuddin  
NIM : 1810515310011  
Jurusan : Peternakan

Menyetujui Tim Pembimbing :

Anggota,



Habibah, S.Pt., M.P.  
NIP. 19750304 200501 2 002

Ketua,



Ir. Hj. Herliani, M.Si  
NIP. 19630628 199010 2 001

Diketahui oleh :

Ketua Jurusan Peternakan



Dr. Ir. Nursyam A. Syarifuddin., MP  
NIP. 19680413 199403 1 001

Tanggal Lulus : 28 Desember

## RINGKASAN

**Muhammad Ghoffar Noor Rifki Nazamuddin.** Analisa Kandungan Salmonella sp. Daging Broiler yang Berasal dari RPA dan TPA di Kota Banjarbaru, dibimbing oleh Ibu Ir. Hj. Herliani, M.Si. dan Ibu Habibah, S.Pt. M.P.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri Salmonella sp. pada daging broiler yang berasal dari RPA & TPA di Kota Banjarbaru. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei dan analisis laboratorium. Pada pelaksanaan survei, kegiatan yang dilakukan meliputi pengambilan sampel daging broiler dan dokumentasi, penelitian ini menggunakan sampel dada daging broiler yang diambil dari 2 TPA dan 2 RPA. Sampel daging broiler yang digunakan sebanyak 92 sampel, pengambilan sampel dilakukan pada hari yang sama. Sampel diisolasi menggunakan media *Hektoen Enteric* (HE) dan *Xylose Lysine Deoxycholate* (XLD). Analisis data dilakukan secara deskriptif sesuai acuan SNI 7388:2009 tentang batas maksimal cemaran mikroba pada pangan Salmonella sp. harus negatif/25g. Hasil penelitian menunjukkan pada pengambilan sampel di empat lokasi (dua RPA dan dua TPA), dimana di TPA 1 sebanyak 22 sampel positif Salmonella sp. dari 22 sampel. Kemudian di TPA dua sebanyak enam sampel positif Salmonella sp. dari 22 sampel, sedangkan di RPA 1 dengan 24 sampel Salmonella sp. tidak ada yang positif dan di RPA 2 terdapat sebanyak dua sampel positif Salmonella sp. dari 24 sampel yang di uji. Sampel daging broiler yang berasal dari TPA tradisional lebih banyak tercemar bakteri Salmonella sp. dibandingkan dengan RPA, hal ini karena daging broiler yang berasal dari RPA di perlakukan secara baik dari awal proses hingga akhir menjadi produk dengan pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi yang baik. Berdasarkan hasil perhitungan dari total sampel yang di uji sebanyak 92 sampel, yang positif Salmonella sp. 63,6% di TPA dan 4,16% dari RPA. Hasil tersebut menunjukkan bahwa hanya RPA 1 yang sesuai menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada pangan, bahwa bakteri Salmonella sp. harus negatif/25g. Sedangkan pada RPA 2, TPA 1 dan TPA 2 tidak sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 7388 tahun 2009.

## RIWAYAT HIDUP



**Muhammad Ghoffar Noor Rifki Nazamuddin**, Penulis dilahirkan di Banjarbaru, Kalimantan Selatan, pada tanggal 27 Januari 2000 oleh pasangan Ayahanda Ilhamuddin dan Ibunda Darmayanti. Riwayat Pendidikan dari penulis bersekolah di MI Muhammadiyah Mandiangin lulus tahun 2012 kemudian melanjutkan sekolah ke MTs Muhammadiyah Mandiangin Kabupaten Banjar dan lulus pada tahun 2015. Di tahun yang sama melanjutkan sekolah ke SMA Muhammadiyah Martapura mengambil jurusan Ilmu Pengetahuan Alam dan lulus pada tahun 2018. Penulis tercatat sebagai Mahasiswa Strata 1 (S1) di Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat pada tahun 2017. Penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada bulan Agustus di Perumahan Villa Mahatama Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru. Pada tahun 2023 bulan Juni sampai dengan Agustus penulis melaksanakan penelitian di Balai Veteriner Banjarbaru, Kota Banjarbaru. Penulis membuat skripsi penelitian dengan judul “Analisa Kandungan Salmonella sp. Daging Broiler yang Berasal dari RPA dan TPA di Kota Banjarbaru”. Dibimbing oleh ibu Ir. Hj. Herliani, M.Si. dan Ibu Habibah, S.Pt. M.P.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi Penelitian yang berjudul “Analisa Kandungan Salmonella sp. Daging Broiler yang berasal dari RPA & TPA di Kota Banjarbaru”.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan Terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Ayahanda Ilhamuddin dan Ibunda Darmayanti yang telah memberikan do'a, semangat dan dukungan berupa moril maupun materil yang menjadi alasan terkuat bagi penulis untuk menyelesaikan penelitian skripsi.
2. Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin., M.P. selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Ir. Hj. Herliani, M.Si. sebagai Pembimbing Ketua yang telah membimbing dan mengarahkan dari awal penulisan proposal hingga tahap penyelesaian skripsi ini.
4. Ibu Habibah, S.Pt. M.P. selaku Pembimbing Anggota yang selalu mengarahkan serta memberikan motivasi selama penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak drh. Muhammad Riyadhi, M.Si. dan Dr. Ir. H. Abrani Sulaiman, M. Sc. selaku dosen penguji ujian komprehensif.
6. Ibu Ir. Hj. Herliani, M.Si. sebagai ketua dari Program Dosen Wajib Meneliti atas bantuan meneliti
7. Seluruh petugas Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) Balai Veteriner Banjarbaru yang telah memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama penelitian
8. Staf dosen dan Tenaga Kependidikan Jurusan Peternakan serta seluruh staf pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
9. Teman-teman angkatan 2018 dan keluarga besar Himpunan Mahasiswa Peternakan beserta sahabat seperjuangan, yang telah banyak membantu dalam proses penelitian serta mengajarkan arti kerjasama, kerja keras dan memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini
10. Seluruh pihak yang membantu penulis sehingga skripsi penelitian ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik serta saran pembaca sangat diharapkan demi perkembangan dan kemajuan ilmu pengetahuan nantinya, terlebih khusus di bidang peternakan. Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini dapat memberi manfaat bagi para pembaca terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Banjarbaru, 12 Desember 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>PENDAHULUAN</b>	
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah.....	3
Hipotesis .....	3
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
Daging Broiler .....	4
Keamanan Pangan.....	5
Salmonella sp. ....	7
Rumah Potong Ayam.....	8
Tempat Pemotongan Ayam .....	8
Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp. ....	10
<b>METODE PENELITIAN</b>	
Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
Bahan Dan Alat.....	13
Rancangan Penelitian.....	14
Kegiatan Penelitian .....	14
Pelaksanaan Penelitian.....	14
Analisis Data.....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	



**KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan .....24

Saran .....24

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Pengujian 92 Sampel Salmonella sp.....	17
2. Media HE Negatif dan HE Positif.....	18
3. Media XLD Negatif dan XLD Positif.....	18
4. TPA Tradisional 1 dan 2.....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian Pra-Pengayaan.....	31
2. Dokumentasi Penelitian Pengayaan.....	32
3. Dokumentasi Penelitian Isolasi dan Identifikasi.....	33
4. Hasil Pengujian Salmonella sp. Pada Sampel.....	34
5. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan.....	35