

## ABSTRAK

### TOTAL BAKTERI AYAM OPOR DI RSUD dr. LOEKMONO HADI KUDUS BERDASARKAN WAKTU TUNGGU DAN TEMPAT PENYIMPANAN

Tutik<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang

Waktu tunggu dan tempat penyimpanan merupakan salah faktor yang mempengaruhi pertumbuhan total bakteri pada ayam opor. Selama waktu tunggu yang berkisar antara 1-3 jam, penyimpanan makanan ayam opor di RSUD dr. Loekmono Hadi diletakkan pada suhu ruang dimana berada dalam zona suhu kritis (5 - 60°C) yang mendukung laju pertumbuhan total bakteri.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui total bakteri ayam opor di RSUD dr. Loekmono Hadi berdasarkan waktu tunggu dan tempat penyimpanan.

Jenis penelitian deskriptif dengan metode rancangan acak lengkap yang dibagi menjadi 3 kelompok yaitu satu jam, dua jam, dan tiga jam setelah pengolahan ayam opor di RSUD dr. Loekmono Hadi. Kemudian, tiap kelompok dibedakan antara tempat plato *stainless steel* tertutup dan piring keramik tertutup plastik *wrap*. Penelitian ini dilakukan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh 18 sampel.

Hasil rerata nilai total bakteri ayam opor pada tiga jam setelah pengolahan sebesar  $6,4 \times 10^4$  CFU/gr untuk tempat plato *stainless steel* tertutup sedangkan piring keramik tertutup plastik *wrap* sebesar  $10,5 \times 10^4$  CFU/gr.

Pada tiga jam setelah pengolahan, total bakteri ayam opor pada piring keramik tertutup plastik *wrap* lebih banyak daripada tempat plato *stainless steel* tertutup, hasil tersebut melampaui batas maksimum cemaran mikroba yaitu ALT (30°C, 72 jam)  $1 \times 10^5$  koloni/gr.

**Kata Kunci** : Total bakteri, ayam opor, waktu tunggu, tempat penyimpanan

## ABSTRACT

### TOTAL BACTERIA OF AYAM OPOR IN dr. LOEKMONO HADI HOSPITAL BASED ON HOLDING TIME AND STORAGE

Tutik<sup>1</sup>, YunanKholifatuddin<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Nutrition Scinces Study Program The Faculty of Nursing and Health  
University of Muhammadiyah Semarang

Holding time and storage are factors that affect the growth of total bacteria on chicken opor. During holding time that ranged between 1-3 hours, food storage of chicken opor in dr. Loekmono Hadi Hospital is placed at room temperature where is in the critical temperature zone (5 - 60 ° C) which supports the total bacterial growth rate.

This study aims to know the total bacteria of chicken opor in dr. Loekmono Hadi Hospital based on holding time and storage.

A descriptive study with complete randomized design that is divided into 3 groups i.e one hour, two hours and three hours after chicken opor processing in dr. Loekmono Hadi Hospital. Then, each group is distinguished between enclosed stainless steel plato and wrapped plastic ceramic plate. This study was done 3 times repetition so that it obtained 18 samples.

Result the mean total bacteria of chicken opor at three hours after processing 6,4x 10<sup>4</sup>CFU/gr for enclosed stainless steel plato while the wrapped plastic ceramic plate is 10,5 x 10<sup>4</sup>CFU/gr.

At three hours after processing, the total bacterial chicken opor ceramic plate covered with plastic wrap more than the place of closed stainless steel plato, which has exceeded the maximum limit of microbial contamination of ALT (30 ° C, 72 hours) 1 x 10<sup>5</sup> colonies / gr

**Keywords:** total bacteria, chicken opor, holding time, storage