

ABSTRAK

ANALISIS FAKTOR RISIKO CEMARAN BAKTERI PADA TELUR DI PASAR TRADISIONAL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Tiffany Merlina Wandojo
19/439058/KH/10068

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani utama yang tinggi nutrisi bagi masyarakat Indonesia. Namun, telur juga merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena adanya cemaran bakteri mikroorganisme. Adanya pencemaran bakteri dapat disebabkan oleh adanya perlakuan luar yang mempengaruhi telur. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri dalam telur yang dijual di pasar-pasar tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta dan faktor-faktor yang dapat mempengaruhinya. Penelitian dilakukan dengan menggunakan 70 sampel yang diambil dari pasar-pasar tradisional dari lima kabupaten/kota di Daerah Istimewa Yogyakarta. Variabel dalam penelitian ini adalah asal pengambilan telur, cara pengantaran menuju pasar, waktu mulai penjualan, lama penjualan, tempat penyimpanan, dan suhu penyimpanan. Penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pengambilan sampel telur dari pasar-pasar tradisional sebelum dilakukan pengujian *Total Plate Count* (TPC) metode tuang di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata hasil uji TPC dari seluruh sampel tidak memenuhi persyaratan SNI dalam Batas Maksimum Cemaran Mikroba TPC, yaitu sebesar $3,3 \times 10^7$ CFU/gram. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi jumlah cemaran bakteri dalam telur adalah lama dan cara penyimpanan, temperatur penyimpanan, kondisi lingkungan dan higienitas sanitasi pasar, serta faktor penjual dan pembeli.

Kata kunci : analisis faktor risiko, Daerah Istimewa Yogyakarta, telur, TPC

ABSTRACT

**RISK FACTOR ANALYSIS OF BACTERIA CONTAMINATION IN EGGS
FROM SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA TRADITIONAL
MARKETS**

Tiffany Merlina Wandojo
19/439058/KH/10068

Eggs are one of the main protein source with high nutrition for Indonesians. However, eggs are also a perishable foodstuffs due to the contamination of microorganism, which may be caused by the external treatments to the eggs. The aim of this study was to determine the bacterial contamination level in eggs sold at traditional markets in the Special Region of Yogyakarta and the factors that may influence it. This study used 70 samples taken from traditional markets in five districts on Special Region of Yogyakarta. The variables of this study were the egg collection origin, the method of egg transportation, time when the eggs started to be sold and the duration of the sales, storage location, and the storage temperature. The research was conducted by observation, interview, and eggs collection from the traditional markets, followed by performing Total Plate Count (TPC) test of the egg samples at Veterinary Public Health Laboratory, Faculty of Veterinary Medicine, Gadjah Mada University. The average TPC value for all samples from this study was not meet the Microbial Contamination Maximum Limit for TPC from SNI, which was $3,3 \times 10^7$ CFU/gram. The factors that influenced the contamination level in eggs were the duration and method of egg storage, egg storage temperature, environmental conditions along with market hygiene and sanitation, as well as seller and buyer factors.

Keywords : risk factor analysis, Special Region of Yogyakarta, egg, TPC