



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Rita Wahyuni
Assignment title: (Artikel Rita)PENGARUH PEMBERIA.
Submission title: PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK.
File name: ARTIKEL_UJI_TURNIT_RITA_1713...
File size: 178.11K
Page count: 11
Word count: 4,204
Character count: 27,811
Submission date: 09-Sep-2020 10:40AM (UTC+0700)
Submission ID: 1382535805

PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma Long L*) TERHADAP
ZONA HAMBAT (*Salmonella sp*) PADA DAGING AYAM

Rita Wahyuni¹, Farach Khanifah², Ratna Sari Dewi³

¹STIKes Inan Genekika Medika Jombang

²email: Wahyuriani10@gmail.com ³email: farach.khanifah@gmail.com ⁴email: bidantamasuridewi@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pendahuluan daging ayam memiliki nutrisi, kadar air dan material yang tinggi dapat menyebabkan agen media yang sesuai untuk pertumbuhan bakteri *Salmonella sp*. Ekstrak kunyit memiliki kemampuan sebagai antibakteri karena mengandung senyawa kurkuminoide (kurkumin, desmetoksikurkumin, dan bidesmetoksikurkumin), kurkumin sendiri adalah senyawa yang bersifat polar, kepolarannya disebabkan oleh gugus-OH yang terdapat di struktur kurkuminoide. **Desain penelitian** ini deskriptif, yang menjadi populasi pada penelitian ini daging ayam broiler yang dijual di Pasar Legi Kabupaten Jombang, dengan teknik total sampling. Variabel penelitian ini adalah ekstrak kunyit sebagai penghambat bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam dalam waktu inkubasi 48 jam dengan suhu 4°C di lemari es. **Hasil penelitian** dengan waktu inkubasi selama 48 jam dengan suhu lemari es 4°C adalah pada konsentrasi 40% 11,18 mm, 60% 16-18 mm dan 80% 21-23mm. **Kesimpulan** konsentrasi ekstrak yang paling besar adalah 80% dengan hasil 21-23 mm semakin tinggi konsentrasi maka akan semakin lebar zona hambatan yang didapatkan. **Saran** bagi dosen prodi analise dapat mengembangkan lagi cara dan memperluas informasi terkait dengan adanya bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam broiler.

Kata Kunci : Daging Ayam Broiler, Bakteri *Salmonella sp*, Pasar Legi Jombang

THE EFFECT OF TURMERIC EXTRACT (*Curcuma Long L*) ON THE INHIBITION
ZONE (*Salmonella sp*) IN CHICKEN MEAT

ABSTRACT

Introduction chicken meat has nutrients, high moisture content and material can cause a suitable media agent for the growth of *salmonella sp* bacteria. Turmeric extract has the ability as an antibacterial because it contains curcuminoid compounds (curcumin, desmetoxy curcumin and bidesmetoxy curcumin), curcumin it self is a polar compound, its polarity is caused by the OH group that contains the curcumin structure. **Method** of this research is descriptive, which is the population in this study of broiler chicken meat sold in the legi market, jombang district, with a total sampling technique. The research variable was turmeric extraction as an inhibitor of the *salmonella sp*. Bacteria in chicken meat in a 48-hours incubation at a temperature of 4 in the refrigerator. **Result** of research with an incubation time of 48-hours with a refrigerator temperature of 4°C were at a concentration of 40% 11-18mm. **Conclusion** the greatest extract concentration is 80% 21-23mm with a result of 21 the higher the concentration, the wider the inhibition zone will be obtained. **Suggestions** for study program lecturers can further develop ways and expand information related to the presence of *salmonella sp* bacteria in broiler chicken meat.

Keywords: broiler chicken meat, *salmonella sp* bacteria, pasar legi jombang