

ABSTRAK

Telur ayam kampung mengandung asam amino yang lebih tinggi dibanding ayam ras. Semua kandungan gizi pada telur ayam kampung bisa diserap tubuh dengan lebih baik. Pada bagian putih telur mengandung protein yang tinggi. Protein yang tinggi dapat mengakibatkan pertumbuhan bakteri jika penyimpanan tidak baik dan menghasilkan faktor pendukung pertumbuhan bakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyimpanan berdasarkan suhu dan waktu yang berbeda, selama 2 minggu dan 4 minggu yang disimpan pada suhu ruang dan suhu kulkas/lemari es yang melihat adanya pertumbuhan bakteri *Salmonella sp.* penelitian menggunakan 32 sampel telur ayam kampung. Persyaratan mikroba oleh DEPTAN (SNI. NO. 4-6366-2000) untuk bakteri *Salmonella sp* adanya hasil negatif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat bakteri *Salmonella sp* pada penyimpanan 2 minggu dan 4 minggu dengan suhu yang berbeda yakni suhu ruang dan suhu kulkas/lemari es dengan pengujian *Hierarchical Cluster* terdapat bakteri *Salmonella gallinarum* dan *Salmonella typhii*. Kesimpulan penelitian penyimpanan telur ayam kampung selama 2 minggu maupun 4 minggu dengan suhu yang berbeda didapatkan pertumbuhan bakteri *Salmonella sp.*

Kata kunci : telur ayam kampung, suhu dan waktu, *Salmonella sp.*