

**EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN MANGGA ARUM MANIS
(*Mangifera indica L.*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI
TERHADAP MASA SIMPAN DAGING BABI
PADA SUHU DINGIN**

SKRIPSI



Oleh:

MATILDA ANDRIANI MENDONCA
NPM. 17820041

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN MANGGA ARUM MANIS
(*Mangifera indica L.*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI
TERHADAP MASA SIMPAN DAGING BABI
PADA SUHU DINGIN**

SKRIPSI

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh:

MATILDA ANDRIANI MENDONCA
NPM. 17820041

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN MANGGA ARUM MANIS
(*Mangifera indica L.*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI
TERHADAP MASA SIMPAN DAGING BABI
PADA SUHU DINGIN

Oleh :

Matilda Andriani Mendonca
NPM. 17820041

Skripsi ini telah memenuhi syarat ujian guna memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya dan telah disetujui
oleh Komisi Pembimbing yang tertera di bawah ini :

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pemdamping,



Dr. Freshinta Jellia W., drh., M.Vet



H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya



Prof. Dr. Rochiman Sasmita, M.S., M.M., Drh.

Tanggal : 27 Juli 2021

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : **MATILDA ANDRIANI MENDONCA**

NPM : **17820041**

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul:

Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L.*) sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Daging Babi pada Suhu Dingin,

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada 27 Juli 2021.

Tim Penguji

Ketua,



Dr. Freshinta Jellia W., drh., M.Vet

Anggota,



H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes



Lailia Dwi K., drh., M.Si

**EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN MANGGA ARUM MANIS
(*Mangifera indica L.*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI
TERHADAP MASA SIMPAN DAGING BABI
PADA SUHU DINGIN**

Matilda Andriani Mendonca

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui masa simpan daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dengan konsentrasi yang berbeda pada penyimpanan suhu dingin. Parameter yang diuji adalah jumlah mikroba (TPC) dan nilai derajat keasaman (pH). Penelitian dilakukan di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Daging babi yang digunakan diambil dari Rumah Potong Hewan (RPH) Pegirian Surabaya. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 ulangan dan 4 perlakuan yaitu P₀ (kontrol; tanpa perlakuan), P₁ (ekstrak daun mangga arum manis 25%), P₂ (ekstrak daun mangga arum manis 30%), dan P₃ (ekstrak daun mangga arum manis 35%) dengan lama perendaman 30 menit, kemudian disimpan pada suhu dingin (5-10° C). Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan uji statistik *Analysis of Variance* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak daun mangga arum manis dengan konsentrasi 35% pada daging babi yang disimpan pada suhu dingin memiliki masa simpan paling lama yaitu 6 hari yaitu dengan nilai total bakteri $6,5 \times 10^6$ cfu/g dan nilai derajat keasaman (pH) yaitu 5,64.

Kata Kunci: nilai derajat keasaman (pH), TPC, ekstrak daun mangga arum manis, daging babi, suhu dingin.

**THE EFFECTIVENESS OF ARUM MANIS MANGO LEAF EXTRACT
(*Mangifera indica L.*) ON THE SHELF LIFE OF PORK AT
COLD TEMPERATURES**

Matilda Andriani Mendonca

ABSTRACT

This research was conducted to know shelf life of pork that given arum manis mango leaf extract with different concentrations at cold storage. The parameters tested were the number of microbes (TPC) and the value of the degree of acidity (pH). The research was conducted at the Veterinary Public Health Laboratory, Wijaya Kusuma Surabaya University. The pork used was taken from Pegirian Slaughterhouse (RPH) Surabaya. The research design used was a completely randomized design (CRD) with 6 replications and 4 treatments, namely P₀ (control; no treatment), P₁ (25% arum manis mango leaf extract), P₂ (30% arum manis mango leaf extract), and P₃ (35% arum manis mango leaf extract) with 30 minutes of soaking time, then stored at a cold temperature (5-10° C). The data obtained were then processed using the Analysis of Variance (ANOVA) statistical test. The results showed that the use of arum manis mango leaf extract with a concentration of 35% in pork stored at cold temperatures had the longest shelf life of 6 days, with a total bacterial value of 6,5 x 10⁶ cfu/g and the value of the degree of acidity (pH) is 5,64.

Keywords: acidity degree value (pH), TPC, arum manis mango leaf extract, pork, cold temperature.

SKRIPSI_17820041_MATILDA ANDRIANI MENDONCA

by Fkh Uwks

Submission date: 23-Jul-2021 11:01AM (UTC+0700)

Submission ID: 1622979860

File name: SKRIPSI_17820041_MATILDA_ANDRIANI_MENDONCA_1.docx (186.93K)

Word count: 10384

Character count: 61705

SKRIPSI_17820041_MATILDA ANDRIANI MENDONCA

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jurnal.unpad.ac.id Internet Source	3%
2	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
3	jurnal.polinela.ac.id Internet Source	1%
4	docobook.com Internet Source	1%
5	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
6	tekniklingkunganunlam2015.wordpress.com Internet Source	<1%
7	journal.uinsgd.ac.id Internet Source	<1%
8	id.123dok.com Internet Source	<1%
9	www.scribd.com Internet Source	<1%

10	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %
11	repository.unair.ac.id Internet Source	<1 %
12	es.scribd.com Internet Source	<1 %
13	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	<1 %
14	E. Triyannanto, S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, S. Fauziah. "Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu-18°C", Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2021 Publication	<1 %
15	Maruli Sitompul, E. Siswosubroto, Delly Rumondor, M. Tamasoleng, S. Sakul. "PENILAIAN KADAR AIR, PH DAN KOLONI BAKTERI PADA PRODUK DAGING BABI MERAH DI KOTA MANADO", ZOOTEK, 2015 Publication	<1 %
16	ejournal.unmus.ac.id Internet Source	<1 %
17	ojs.unida.ac.id Internet Source	<1 %

pt.scribd.com

18	Internet Source	<1 %
19	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
20	zombiedoc.com Internet Source	<1 %
21	seminar.umpo.ac.id Internet Source	<1 %
22	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman Student Paper	<1 %
23	id.scribd.com Internet Source	<1 %
24	Submitted to Padjadjaran University Student Paper	<1 %
25	adoc.pub Internet Source	<1 %
26	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper	<1 %
27	ejournal.unesa.ac.id Internet Source	<1 %
28	Submitted to Lee County High School Student Paper	<1 %
29	ejurnal.undana.ac.id Internet Source	<1 %

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | Submitted to Universitas Jember
Student Paper | <1 % |
| 31 | eprints.umg.ac.id
Internet Source | <1 % |
| 32 | lib.unnes.ac.id
Internet Source | <1 % |
| 33 | repo.unand.ac.id
Internet Source | <1 % |
| 34 | Insun Sangadji, Jurianto Jurianto, Muhammad Rijal. "Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri", Biosel: Biology Science and Education, 2019
Publication | <1 % |
| 35 | Richard Suhartono Anti, Hens Onibala, Eunike Louisje Mongi, Jenki Pongoh, Joyce CV Palenewen, Daisy Monica Makapedua. "PENGOLAHAN IKAN CAKALANG (Katsuwonus pelamis L) ASAP PRESTO", MEDIA TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN, 2018
Publication | <1 % |
| 36 | www.e-repository.unsyiah.ac.id
Internet Source | <1 % |
| 37 | Submitted to Politeknik Negeri Jember
Student Paper | <1 % |

38	Tri Widiyanto, Citra Unik Mayasari. "Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta", Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 2018 Publication	<1 %
39	Submitted to Unika Soegijapranata Student Paper	<1 %
40	Submitted to Universitas Riau Student Paper	<1 %
41	jurnal.untirta.ac.id Internet Source	<1 %
42	media.neliti.com Internet Source	<1 %
43	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1 %
44	Suratno Suratno, Ali Husni, Rr Riyanti, Dian Septinova. "PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING SAPI DALAM BLEND JAHE (Zingiber officinale Roscoe) TERHADAP pH dan KEEMPUKAN", Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals), 2020 Publication	<1 %
45	mawardisyana.blogspot.com Internet Source	<1 %

46

www.riaubook.com

Internet Source

<1 %

47

Ade Pribadi, Nurhamidah Nurhamidah, Elvinawati Elvinawati. "PEMANFAATAN EKSTRAK AIR BUAH Flacourtia inermis Roxb. (LOBI-LOBI) SEBAGAI PENGAWET IKAN LAUT", Alotrop, 2018

Publication

<1 %

48

Yakobus Adriantus Sea Djando, Veronika Y. Beyleto. "Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Daun Kosambi (Schleichera Oleosa) terhadap Keempukan, Susut Masak, pH, dan Daya Ikat Air Daging Babi Pedaging", JAS, 2018

Publication

<1 %

49

eprints.ums.ac.id

Internet Source

<1 %

50

galihghung.blogspot.com

Internet Source

<1 %

51

garuda.ristekbrin.go.id

Internet Source

<1 %

52

unmas-library.ac.id

Internet Source

<1 %

53

www.ejournal.lppmunidayan.ac.id

Internet Source

<1 %

54	Dina Supriatni, Irwan Said, Siang Tandigonggo. "Pemanfaatan Ekstrak Daun Mahkota Dewa (<i>Phaleria macrocarpa</i> (Scheff.) Boerl) sebagai Pengawet Tomat", <i>Jurnal Akademika Kimia</i> , 2017 Publication	<1 %
55	biota.ac.id Internet Source	<1 %
56	core.ac.uk Internet Source	<1 %
57	docplayer.info Internet Source	<1 %
58	e-perpus.unud.ac.id Internet Source	<1 %
59	ejurnal.ung.ac.id Internet Source	<1 %
60	ikm.kemenperin.go.id Internet Source	<1 %
61	practicalreport1.blogspot.com Internet Source	<1 %
62	repository.unib.ac.id Internet Source	<1 %
63	Magdalena F. Sidabutar. "Kualitas Ikan Malalugis (<i>Decapterus kurroides</i>) Presto pada	<1 %

Beberapa Hari Penyimpanan", Jurnal MIPA,
2015

Publication

64

Reynerd S Burdam, Henny Adeleida Dien,
Joyce CV Palenewen. "TOTAL BAKTERI PADA
SOSIS YANG DI-COATING DENGAN MIOFIBRIL
ASAP CAIR SELAMA PENYIMPANAN", MEDIA
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN, 2014

Publication

<1 %

65

idoc.pub

Internet Source

<1 %

66

Anggriani Fedrika Pianusa, Grace Sanger,
Djuhria Wonggo. "KAJIAN PERUBAHAN MUTU
KESEGARAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus*
Affinis) YANG DIRENDAM DALAM EKSTRAK
RUMPUT LAUT (*Eucheuma spinosum*) DAN
EKSTRAK BUAH BAKAU (*Sonneratia alba*)",
MEDIA TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN, 2016

Publication

<1 %

67

ojs.uho.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya :

Nama : **Matilda Andriani Mendonca**
NPM : 17820041
Program Studi : Pendidikan Dokter Hewan
Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul :

Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L.*) sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Daging Babi pada Suhu Dingin.

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal : 27 Juli 2021

Yang menyatakan,



(Matilda Andriani Mendonca)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME., yang selalu melimpahkan berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L.*) sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Daging Babi pada Suhu Dingin”.

Maksud dan tujuan penulisan ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. H. Sri Harmadji, dr. Sp. THT-KL (K), yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. Rochiman Sasmita, M.S, M.M, Drh., yang telah membantu kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dr. Freshinta Jellia W, drh., M.Vet., selaku dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasehat dan saran-saran, serta melakukan perbaikan skripsi ini hingga selesai.

4. H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes., selaku dosen Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Lailia Dwi K, drh., M.Si., selaku dosen Penguji yang telah meluangkan waktu, pemikiran, saran serta motivasi demi menyempurnakan skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staf di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan studi.
7. Kedua orang tua tercinta, bapak Antonio Mendonça Gomes dan ibu Agustina Andriani Fahik, yang selalu setia memberikan doa, dukungan, semangat dan segalanya demi kebahagiaan dan kesuksesan anaknya.
8. Opa Marsel dan oma Melati yang selalu memberikan dukungan, nasihat, doa dan semangat bagi penulis demi kelancaran dan kesuksesan cucunya.
9. Saudara-saudari (kakak Vicky, Angel) dan orang-orang tercinta penulis, yang selalu setia memberikan semangat, doa, dan hiburan bagi penulis.
10. Papy, mama, kakak Martha, kakak Arthur dan ce Mery yang selalu memberikan saran dan nasihat baik untuk masa depan dan kesuksesan penulis.
11. Nenek Vinny, Debboy, Ibu Sari yang selalu siap siaga setiap saat, Dona Mendez yang selalu siap dengar keluh kesah dan teman-teman KC (Oliva, kak Angela, Astin, Elvi, Elis, Nhya, Lala) yang selalu memberikan semangat, saling memberi dorongan untuk selalu giat dan kerja keras demi

mencapai kesuksesan bersama-sama serta teman-teman kelas B angkatan 2017.

12. Seluruh anggota NCT (*Neo Culture Technology*), Treasure, dan iKON, yang selalu setia menemani disaat suntuk dan lelah, selalu memberikan konten-konten positif dan menghibur, serta kata-kata penyemangat, selalu memberikan dorongan positif yang sangat berpengaruh untuk masa depan penulis.

Kepada semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Tuhan YME melimpahkan berkat dan rahmatnya-Nya selalu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Selain itu, penulis berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat untuk semua pihak yang membaca.

Surabaya, 30 Juni 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Hipotesis	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Daging Babi	6
2.2 Kualitas Daging.....	8
2.3 Metode Pengujian Kualitas Daging.....	10
2.4 Daun Mangga (<i>Mangifera indica L.</i>).....	13
2.5 pH (<i>Power of Hydrogen</i>)/Derajat Keasaman	16
2.6 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	17
III. MATERI DAN METODE	19
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.2 Materi Penelitian	19
3.2.1 Alat Penelitian	19
3.2.2 Bahan Penelitian	20
3.3 Metode Penelitian.....	20
3.3.1 Jenis Penelitian	20
3.3.2 Variabel Penelitian.....	21
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	22
3.4 Prosedur Penelitian.....	22
3.4.1 Pembuatan Ekstrak Daun Mangga Arum Manis (<i>Mangifera indica L.</i>).....	22

3.4.2 Pengenceran Ekstrak Daun Mangga Arum Manis (<i>Mangifera indica L.</i>) untuk Perendaman Sampel.....	23
3.4.3 Perendaman Sampel Daging Babi	24
3.4.4 Pembuatan Media Agar (<i>Nutrient Agar</i>) sebagai Media Isolasi Bakteri	25
3.4.5 Pengenceran pada Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>)	26
3.4.6 Isolasi Bakteri.....	26
3.4.7 Pengamatan dan Perhitungan Jumlah Koloni Bakteri	27
3.4.8 Penentuan Nilai pH (derajat keasaman).....	27
3.5 Kerangka Operasional Penelitian	28
3.6 Analisis Data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Hasil.....	30
4.1.1 Derajat Keasaman (pH).....	30
4.1.2 Jumlah Mikroba	40
4.1.3 Rekapitulasi Data.....	46
4.2 Pembahasan.....	48
4.2.1 Derajat Keasaman (pH).....	50
4.2.2 Jumlah Mikroba	56
V. KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Kerangka Operasional Penelitian.....	28
4.1 Daging Babi dari RPH Pegirian.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Nilai rerata derajat keasaman (pH) daging babi dengan perlakuan perendaman ekstrak daun mangga arum manis pada penyimpanan suhu dingin	32
4.2 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-1)	33
4.3 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-2)	34
4.4 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-3)	35
4.5 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-4)	35
4.6 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-5)	36
4.7 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-6)	36
4.8 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-7)	37
4.9 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-8)	38
4.10 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-9)	39
4.11 Rerata nilai derajat keasaman (pH) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis dan disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-10)	39
4.12 Jumlah mikroba daging babi dengan perlakuan perendaman ekstrak daun mangga arum manis pada penyimpanan suhu dingin	41
4.13 Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-1)	42
4.14 Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu dingin (penyimpanan hari ke-2)	43
4.15 Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi	

	ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu suhu dingin (penyimpanan hari ke-3)	44
4.16	Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu suhu dingin (penyimpanan hari ke-4)	44
4.17	Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu suhu dingin (penyimpanan hari ke-5)	45
4.18	Rerata jumlah mikroba (TPC) pada daging babi yang diberi ekstrak daun mangga arum manis yang disimpan pada suhu suhu dingin (penyimpanan hari ke-6)	46
4.19	Tabulasi data terhadap daging babi dengan perlakuan perendaman ekstrak daun mangga arum manis pada penyimpanansuhu dingin	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Ijin Memperoleh Sampel Daging Babi Kepada Badan Kesatuan dan Politik Kota Surabaya.....	71
2. Surat Ijin Memperoleh Sampel Daging Babi Kepada Direktur PD Rumah Potong Hewan Pegirian.....	72
3. Surat Ijin Memperoleh Sampel Daging Babi dari Badan Kesatuan dan Politik Kota Surabaya Kepada Direktur PD Rumah Potong Hewan Pegirian.....	73
4. Surat Keterangan Telah Melakukan Ekstraksi Daun Mangga Arum Manis.....	74
5. Hasil Uji Fitokimia	75
6. Surat Peminjaman Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Universitas Wijaya Kusuma Surabaya	76
7. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Universitas Wijaya Kusuma Surabaya	77
8. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-1)	78
9. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-2)	80
10. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-3)	82
11. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-4)	84
12. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-5)	86
13. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-6)	88
14. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-7)	90
15. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-8)	92
16. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-9)	94
17. Hasil ANOVA Nilai Derajat Keasaman (pH) (Hari ke-10)	96
18. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-1)	98
19. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-2)	100
20. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-3)	102
21. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-4)	104
22. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-5)	106
23. Hasil ANOVA Uji TPC (Hari ke-6)	108
24. Nilai Uji Derajat Keasaman (pH) harian.....	110
25. Nilai <i>Total Plate Count</i> (TPC) harian	112
26. Dokumentasi Penelitian (1. Sterilisasi Alat)	114
27. Dokumentasi Penelitian (2. Penelitian Hari ke-1: pengambilan sampel, pemotongan sampel, pembuatan konsentrasi ekstrak daun mangga arum manis, perendaman sampel, penyimpanan suhu dingin)	115
28. Dokumentasi Penelitian (3. Penelitian Hari ke-2: pengukuran pH, uji TPC)	118
29. Dokumentasi Penelitian (4. Penelitian Hari ke-3: pengukuran pH, uji TPC, hitung bakteri).....	121
30. Dokumentasi Penelitian (5. Penelitian Hari ke-4: pengukuran pH,	

uji TPC, hitung bakteri).....	123
31. Dokumentasi Penelitian (6. Penelitian Hari ke-5: pengukuran pH, uji TPC, hitung bakteri).....	124
32. Dokumentasi Penelitian (7. Penelitian Hari ke-6: pengukuran pH, uji TPC, hitung bakteri).....	125
33. Dokumentasi Penelitian (8. Penelitian Hari ke-7: pengukuran pH, uji TPC, hitung bakteri).....	126
34. Dokumentasi Penelitian (9. Penelitian Hari ke-8: pengukuran pH, uji TPC, hitung bakteri).....	127
35. Dokumentasi Penelitian (10. Penelitian Hari ke-9: pengukutan pH, uji TPC, hitung bakteri).....	128
36. Dokumentasi Penelitian (11. Penelitian Hari ke-10: pengukuran pH)	129
37. Dokumentasi Penelitian (Penelitian Hari ke-11: pengukuran pH)	130