

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate
Count* (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN
TANJUNG BUMI, KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN
SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN**

SKRIPSI



Oleh :

Ainun Najib
NPM. 19820066

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2023**

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count*
(TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TANJUNG
BUMI, KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN SEPULUH,
KABUPATEN BANGKALAN**

SKRIPSI

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

Oleh :

Ainun Najib
NPM. 19820066

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

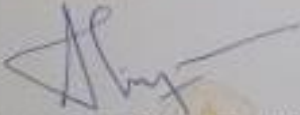
ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate
Count* (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN
TANJUNG BUMI, KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN
SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN

Oleh:

Ainun Najib
NPM. 19820066


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 dibawah ini:

Pembimbing Utama

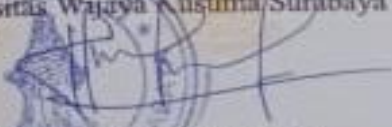

Dr. Miarsono Sigit, drh., M.P.

Menyetujui

Pembimbing Pendamping


drh. Reina Puspita R, M.Si.

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya


drh. Desty Aprilya, M.Vet

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : **Ainun Najib**

NPM : **19820066**

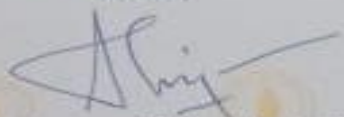
Telah melakukan terhadap naskah Skripsi yang berjudul:

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate
Count* (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TANJUNG BUMI
KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN SEPULUH, KABUPATEN
BANGKALAN**

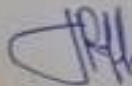
Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal

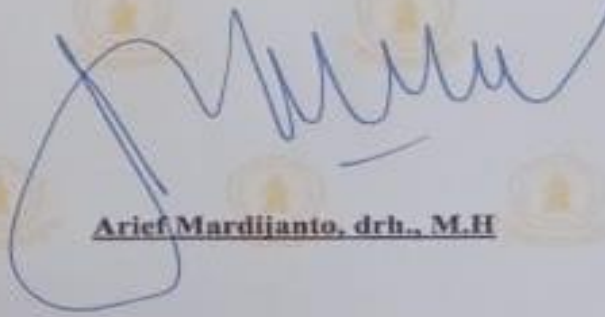
Tim Penguji,

Ketua,


Dr. Miarsono Sigit, drh., M.P.

Anggota


drh. Reina Puspita R. M.Si.


Arief Mardijanto, drh., M.H

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count*
(TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TANJUNG
BUMI, KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN SEPULUH,
KABUPATEN BANGKALAN**

AINUN NAJIB

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging sapi segar dengan melakukan pengujian uji *total plate count* (TPC) dan uji organoleptik di tiga pasar tradisional Kabupaten Bangkalan yaitu pasar Tanjung Bumi, pasar Klampis, pasar Asem Jajar. Sampel daging sapi yang digunakan sebanyak 15 sampel. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dan experimental. Hasil penelitian untuk pengujian *total plate count* (TPC) dengan metode *Analysis of Varian* menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata ($p > 0,05$) sedangkan pada pengujian organoleptik warna menggunakan metode *Kruskal Wallis* menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) untuk pengujian organoleptik aroma dan tekstur menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata ($p > 0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging sapi segar yang berada di pasar tradisional Kabupaten Bangkalan masih dalam batas aman dan layak untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Daging sapi, Total Plate Count (TPC), Organoleptik

**QUALITY ANALYSIS OF FRESH BEEF USING
ORGANOLEPTIK TEST AND Total Plate Count (TPC) IN
TRADITIONAL MARKETS TANJUNG BUMI DISTRICT,
KLAMPIS DISTRICT, SEPULUH DISTRICT, BANGKALAN
DISTRICT**

AINUN NAJIB

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of fresh beef by conducting *total plate count* (TPC) tests and organoleptic tests in three traditional markets in Bangkalan Regency, namely Tanjung Bumi market, Klampis market, Asem Jajar market. Beef samples used were 15 samples. This research is an observational and experimental research. The results for the *total plate count* (TPC) test using the Analysis of Variant method showed no significant difference ($p>0.05$), while the color organoleptic test using the Kruskal Wallis method showed a significant difference ($p<0.05$) for the organoleptic test aroma and texture showed no significant difference ($p>0.05$). The results of this study indicate that fresh beef in traditional markets in Bangkalan Regency is still safe and suitable for consumption.

Keywords: Beef, *Total Plate Count* (TPC), Organoleptic

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

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

Nama : AINUN NAJIB

NPM : 19820066

Program Studi : Pendidikan Dokter Hewan

Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan

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

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR MENGGUNAKAN UJI
ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR
TRADISIONAL KECAMATAN TANJUNG BUMI, KECAMATAN**

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 : 21 September 2023

Yang menyatakan,



(AINUN NAJIB)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TANJUNG BUMI, KECAMATAN KLAMPIS, KECAMATAN SEPULUH, KABUPATEN BANGKALAN”**.

Terwujudnya penulisan skripsi ini juga tidak lepas dari bantuan dari beberapa pihak yang telah memotivasi hingga Skripsi ini selesai. Penulis berterima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya , Prof. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr. Sp.THT-KL (K), FICS, yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya Dr. Era Hari Mudji Restijono, drh.,M.Vet yang telah membantu kelancaran Skripsi penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dr. Miarsono Sigit, drh., M.P selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk dan saran-saran, serta melakukan

perbaikan atas Skripsi ini hingga selesai, dengan penuh perhatian dan kesabaran.

4. drh. Reina Puspita R. M.Si. selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi Skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. drh. Arief Mardianto, M.H. selaku penguji yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam memberikan kritik dan saran demi menyempurnakan Skripsi.
6. Bapak Ibu Dosen dan Karyawan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan ilmu dan kemudahan selama menempuh kuliah.
7. Kedua orang tua tercinta, H. Abdul Razzaq Halim dan Hj. Siti Nur Hasanah serta saudara saya, Amin Makki, Nadiatul Khoiri, Nabila Rozzaq yang telah selalu mendukung saya hingga saat ini memberi motivasi, dukungan, bantuan, serta do'a yang tidak pernah habis mendoakan agar dimudahkan dalam segala urusan.
8. Teman-teman seperjuangan dan kolega Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu terima kasih dukungannya selama ini.

Semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi pembaca. Dibutuhkan saran dan kritik demi perbaikan dan kesempurnaan laporan skripsi ini.

Surabaya, Juni 2023

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI | iv |
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL | xii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Daging Sapi | 6 |
| 2.1.1 Daging Sehat..... | 7 |
| 2.1.2 Daging Yang Tidak Layak Konsumsi | 8 |
| 2.2 <i>Total Plate Count</i> (TPC) | 9 |
| 2.3 Uji Organoleptik..... | 10 |
| III MATERI DAN METODE | 15 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 15 |
| 3.2 Materi Penelitian | 15 |
| 3.3 Metode Penelitian..... | 16 |
| 3.3.1 Jenis Penelitian | 16 |
| 3.3.2 Pengambilan Sampel..... | 16 |
| 3.4 Prosedur Penelitian..... | 16 |

| | |
|--|-----------|
| 3.4.1 Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC) (Madina, 2018)..... | 16 |
| 3.4.2 Uji Organolaptik | 18 |
| 3.5 Kerangka Operasional Penelitian | 19 |
| 3.6 Analisis Data | 19 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 20 |
| 4.1 Hasil Penelitian..... | 20 |
| 4.1.1 Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC)..... | 20 |
| 4.1.2 Uji Organoleptik | 20 |
| 4.2 Pembahasan | 22 |
| 4.2.1 <i>Total Plate Count</i> (TPC)..... | 22 |
| 4.2.2 Uji Organoleptik | 23 |
| 4.2.2.1 Warna | 24 |
| 4.2.2.2 Aroma..... | 25 |
| 4.2.2.3 Tekstur | 26 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 27 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 27 |
| 5.2 Saran..... | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA | 29 |
| LAMPIRAN..... | 33 |