

**CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI
ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG**

SKRIPSI



Oleh:

MUHAMMAD FARHAN HAIKAL AKBAR

NPM. 19820036

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

**CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI
ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG**

SKRIPSI

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

Oleh:

MUHAMMAD FARHAN HAIKAL AKBAR

NPM. 19820036

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

HALAMAN PENGESAHAN

CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI
ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG

Oleh:

MUHAMMAD FARHAN HAIKAL AKBAR

NPM. 19820036

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 :

Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

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

Dian Ayu Kartika Sari, drh., M.Vet.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya



Desfy Aprilya, drh., M.Vet.

Tanggal :

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : **Muhammad Farhan Haikal Akbar**

NPM : **19820036**

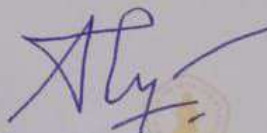
Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul:

**CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN
UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI
PASARTRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG**

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal: 27 Juli 2023

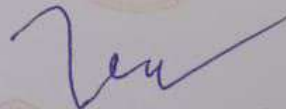
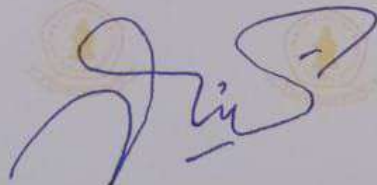
Tim Penguji

Ketua,



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

Anggota,



Dian Ayu Kartika Sari, drh., M.Vet. Adhitva Yoppy Ro Candra, drh., M.Si

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

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya:
Nama : Muhammad Farhan Haikal Akbar
NPM : 19820036
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 :
CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN Total plate count (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG

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,

tanggal : Desember 2023

diadakan,



4B1AKX609156511

(Muhammad Farhan Haikal Akbar)

CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASARTRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG

MUHAMMAD FARHAN HAIKAL AKBAR

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri pada daging sapi berdasarkan uji organoleptik dan *Total Plate Count* di pasar tradisional di Kabupaten Sampang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Selanjutnya, jenis penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif dengan teknik *simple random sampling*. Sebanyak 30 sampel daging sapi seberat 10 gram diambil secara acak di 14 pasar tradisional di Kabupaten Sampang. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode *Analysis of Variance*. Sedangkan uji organoleptik dianalisis menggunakan metode Kruskal Wallis. Hasil uji *Total Plate Count* (TPC) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang bermakna ($p > 0,05$) pada uji *Total Plate Count* (TPC) antara Pasar Camplong, Pasar Kedungdung, Pasar Karang Penang, dan Pasar Tambelangan. Namun, pasar lain memiliki perbedaan yang mencolok ($p < 0,05$). Perhitungan rata-rata *Total Plate Count* (TPC) tertinggi di pasar Ketapang Kemisan dan terendah di pasar Jrengik.

Kata Kunci : Daging Sapi, Uji *Organoleptik*, *Total Plate Count*

CONTAMINATION IN BEEF USING ORGANOLEPTIC TEST AND TOTAL PLATE COUNT IN TRADITIONAL MARKETS IN SAMPANG DISTRICT

MUHAMMAD FARHAN HAIKAL AKBAR

ABSTRACT

This study aimed to find the level of bacterial contamination in beef based on organoleptic tests and total plate count in traditional markets in Sampang district. The research used the experimental method. Furthermore, this type of research used descriptive qualitative with a simple random sampling technique. Total of 30 samples of beef weighing 10 grams took randomly at 14 traditional markets in the Sampang district. The information examination procedures in this study utilized the investigation of difference technique. While the organoleptic test was analyzed using the Kruskal Wallis method. The results of the total plate count (TPC) test showed that there is no significant difference ($p>0.05$) in the total plate count (TPC) test between Camplong market, Kedungdung market, Karang Penang market, and Tambelangan market. However, the other markets have marked differences ($p<0.05$). The highest average Total Plate Count (TPC) calculation is in the Ketapang Kemisan market and the lowest is in the Jrengik market.

Keywords: *Beef, Organoleptic Test, Total Plate Count*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “CEMARAN PADA DAGING SAPI MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK DAN *Total Plate Count* (TPC) DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN SAMPANG”.

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 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. Dian Ayu Kartika Sari, drh., M.Vet. selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan

mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.

5. Adhitya Yoppy Ro Candra, drh., M.Si. 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. Keluarga besar penulis yang senantiasa memberikan banyak motivasi dan dukungan yang tiada henti.
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 skripsi ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi pembaca.

Dibutuhkan saran dan kritik demi perbaikan dan kesempurnaan skripsi ini.

Surabaya, 27 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iv
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Daging Sapi.....	5
2.2 Daging Sehat	6
2.3 Daging Yang Tidak Layak Konsumsi	8
2.4 <i>Total Plate Count</i> (TPC)	9
2.5 Uji Organoleptik	10
2.6 Profil Sampang.....	12
III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian	14
3.2 Materi Penelitian	14
3.2.1 Subjek Penelitian	14
3.2.2 Alat-alat Penelitian	14
3.2.3 Bahan Penelitian.....	14
3.3 Metode Penelitian.....	14
3.3.1 Jenis Penelitian	14

3.3.2	Pengambilan Sampel	15
3.3.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	16
3.4	Prosedur Penelitian.....	17
3.4.1	Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	17
3.4.2	Uji Organoleptik.....	19
3.5	Kerangka Operasional Penelitian.....	20
3.6	Analisis Data.....	20
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1	Hasil Penelitian	21
4.1.1	Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	21
4.1.2	Uji Organoleptik.....	22
4.2	Pembahasan	25
4.2.1	<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	25
4.2.2	Uji Organoleptik.....	27
4.2.2.1	Aroma	28
4.2.2.2	Tekstur	28
4.2.2.3	Warna.....	29
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
5.1	Kesimpulan	31
5.2	Saran.....	31
	DAFTAR PUSTAKA.....	32
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Komposisi kimia daging sapi lemak segar 100 gram.....	6
Tabel 3.3 Distribusi Unit Sampel Penelitian.....	16
Tabel 3.4 Skor Warna.....	18
Tabel 3.5 Skor Bau.....	18
Tabel 3.6 Skor Tekstur	19
Tabel 4.1 Hasil Uji <i>Total Plate Count</i>	21
Tabel 4.2 Hasil Organoleptik... ..	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Daging Sapi.....	5
Gambar 2.2 Standar warna daging sapi	7
Gambar 2.3 Peta Administrasi Kabupaten Sampang	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Rangkaian Penelitian... ..	36
2. Hasil Uji Organoleptik.....	37
3. Surat Keterangan Penelitian.	41
4. Sertifikat plagiasi.	42
5. Hasil Uji Means (Warna, Aroma, Tekstur).....	43
6. Hasil <i>NPar Tests</i>	45
7. Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis Test</i>	46
8. Hasil <i>Test statistics a.b</i>	48
9. Uji <i>One Way Total Plate Count</i>	49
10. Hasil <i>Test of Homogeneity of Variances TPC</i>	50
11. Uji <i>Anova Total Plate Count</i>	50
12. Hasil <i>Post Hoc Tests TPC</i>	50
13. Hasil <i>Means Plots TPC</i>,	66

