

**ANALISIS KUALITAS DAGING AYAM BROILER SEGAR
DENGAN MENGGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK, UJI pH
DAN UJI EBER DI PASAR KEPUTRAN
KOTA SURABAYA**

SKRIPSI



RIHLA AZMIRA
NPM : 21820088

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2025**

**ANALISIS KUALITAS DAGING AYAM SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK, UJI pH DAN
UJI EBER DI PASAR KEPUTRAN SELATAN
KOTA SURABAYA**

SKRIPSI

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

Oleh :

RIHLA AZMIRA

NPM. 21820088

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KUALITAS DAGING AYAM SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK, UJI pH DAN
UJI EBER DI PASAR KEPUTRAN SELATAN
KOTA SURABAYA**

Oleh :

RIHLA AZMIRA
NPM. 21820088

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

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

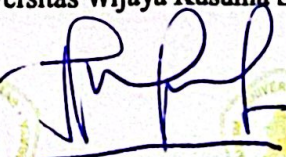
Pembimbing Pendamping,


Dr. drh. Miarsono Sigit, M.P
NIK: 8971-ET


drh. Kurnia Desiandura, M.Si
NIK: 15751-ET

Mengetahui.

Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya


drh. Desty Apritya, M.Vet
NIK: 13711-ET

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa :

Nama : RIHLA AZMIRA

NPM : 21820088

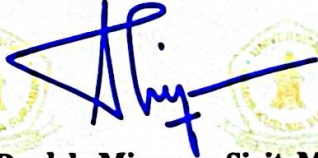
Telah melakukan perbaikan terhadap naskah Skripsi yang berjudul :

Analisis Kualitas Daging Ayam Segar Dengan Menggunakan Uji Organoleptik, Uji pH Dan Uji Eber Di Pasar Keputran Selatan Kota Surabaya

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal

Dosen Penguji

Ketua,


Dr. drh. Miarsono Sigit, M.P

NIK: 8971-ET

Anggota,


drh. Kurnia Desiandura, M.Si

NIK: 15751-ET


drh. Adhitya Yoppy Ro Candra, M. Si

NIK: 18800-ET

ANALISIS KUALITAS DAGING AYAM SEGAR DENGAN MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK, UJI pH DAN UJI EBER DI PASAR KEPUTRAN SELATAN KOTA SURABAYA

Rihla Azmira

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas daging ayam segar yang dijual di Pasar Keputran Surabaya melalui uji organoleptik, uji pH, dan uji Eber. Sebanyak 10 sampel daging ayam diuji menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil menunjukkan pada uji organoleptik skor rata-rata berskala tinggi pada parameter warna, bau dan tekstur adalah 5 yang menunjukkan bahwa kualitas daging masih sangat baik, segar dan layak konsumsi. Nilai pH berkisar 6,0-6,2, masih sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Sementara itu, uji eber menunjukkan bahwa 7 sampel negatif dan 3 sampel positif. Meskipun terdapat hasil positif pada uji eber, kemungkinan besar disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme akibat lingkungan yang tidak higienis atau penanganan yang kurang tepat. Secara keseluruhan, hasil menunjukkan bahwa daging ayam yang diperjualbelikan di pasar tersebut masih memenuhi standar mutu dan aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Daging ayam segar, Uji organoleptik, pH, Uji eber, Kualitas daging

ANALISIS KUALITAS DAGING AYAM SEGAR DENGAN MENGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK, UJI pH DAN UJI EBER DI PASAR KEPUTRAN SELATAN KOTA SURABAYA

Rihla Azmira

ABSTRAK

This study aims to analyze the quality of fresh chicken meat sold at Keputran Market in Surabaya through organoleptic testing, pH testing, and the Eber test. A total of 10 chicken meat samples were tested using a qualitative descriptive method. The results showed that in the organoleptic test, the average scores for color, odor, and texture parameters were all 5 on a high scale, indicating that the meat was still of very good quality, fresh, and suitable for consumption. The pH values ranged from 6.0 to 6.2, which are still in accordance with the Indonesian National Standard (SNI). Meanwhile, the Eber test showed that 7 samples were negative and 3 samples were positive. Although there were positive results in the Eber test, these were most likely caused by microbial contamination due to an unhygienic environment or improper handling. Overall, the results indicate that the chicken meat sold in the market still meets quality standards and is safe for consumption.

Keywords: *Fresh chicken, Organoleptic test, pH, Eber test, Meat quality*

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Rihla Azmira
NPM : 21820088
Program Studi : S1 Kedokteran 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 :

Analisis Kualitas Daging Ayam Segar Dengan Menggunakan Uji Organoleptik, Uji pH Dan Uji Eber Di Pasar Keputran Selatan Kota Surabaya

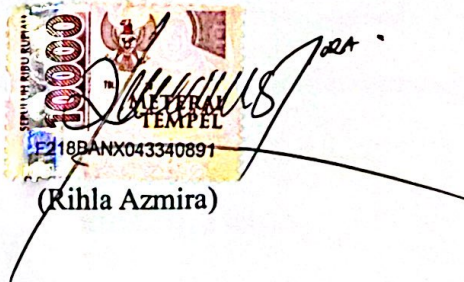
Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya 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 : 25 Juni 2025

Yang menyatakan


(Rihla Azmira)

SERTIFIKAT

No. 111/II/Plagiasi/FKH/VI/2025

Verifikator Plagiasi S1 Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran Universitas Wijaya Kusuma Surabaya setelah melakukan uji plagiasi dengan *software similarity check* (by Turnitin) dengan ini menyatakan bahwa:

Nama Mahasiswa : Rihla Azmira
NPM : 21820088

Memperoleh hasil uji similaritas sebesar **19% (sembilan belas persen)** dan dinyatakan lolos dengan sesuai standarsimilaritas (<30%) yang digunakan di Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

**Hasil sebagaimana dimaksud terlampir*

Surabaya, 17 Juni 2025

Kaprodi S1 Kedokteran Hewan



drh. Intan Permatasari Hermawan, M.Si

Verifikator Plagiasi



drh. Hana Cipka Pramuda Wardhani, M.Vet

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT., yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Kualitas Daging Ayam Segar Dengan Menggunakan Uji Organoleptik, Uji pH Dan Uji Eber Di Pasar Keputran Selatan Kota Surabaya”. Maksud dan tujuan penulisan skripsi 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. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr. Sp.THT-KL, FICS yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya Desty Apritya, drh., M.Vet. yang telah membantu kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dosen Pembimbing Utama Dr. drh. Miarsono Sigit, M.P. yang telah membimbing, memberikan dukungan, motivasi, saran-saran dan melakukan perbaikan dalam proses penulisan skripsi penulis hingga selesai.
4. Dosen Pembimbing Pendamping drh. Kurnia Desiandura, M.Si. yang telah membimbing dan membantu melakukan perbaikan dalam proses penulisan skripsi penulis hingga selesai.

5. Dosen Penguji drh. Adhitya Yoppy Ro Candra, M. Si. yang telah meluangkan waktu, pemikiran, saran serta motivasi demi menyempurnakan skripsi.
6. Seluruh dosen dan staf di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membantu dan menyelesaikan studi.
7. Kepada kedua orang tua tercinta, Ayah Nono Astono dan Ummi Rini Wulandari Lubis terima kasih sudah selalu memberikan kasih sayang, nasihat, motivasi, semangat, doa yang tiada henti dan sudah menjadi rumah tempat penulis beristirahat dan berkeluh kesah sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi.
I love you both forever.
8. Kepada Malika, Nahwan dan Arumi selaku adik-adik penulis yang telah memberi semangat dan dukungan.
9. Kepada nenek penulis Asmayati dan Alm. Masta yang selalu memberi dukungan dan doa kepada cucunya hingga saat ini.
10. Kepada sahabat-sahabat tercinta penulis yang berada di Sumatera Utara, Nona yeppou Dinda, Putri, Mira dan Ifad yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
11. Kepada Latifah Nurzahra yang selalu menjadi tempat berkeluh kesah penulis dan selalu memberikan doa serta dukungan.
12. Kepada sahabat-sahabat seperjuangan dan tercinta penulis di FKH UWKS Desyka, Nina, Farah dan Azmi, terima kasih karena atas dukungannya selama masa perkuliahan ini.
13. Kepada teman-teman dan orang-orang baik di sekitar penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan, semangat dan doanya.

14. Kepada Ihza Al-Azhar Napitupulu sekaligus pacar penulis hingga saat ini, terima kasih banyak atas suka dukanya selama ini, dukungan, semangat, ketulusan, cinta, doa, motivasi, pengertian dan perhatian yang sudah menemani serta selalu ada dalam kondisi apapun dengan penulis. Tetap semangat untuk menjalani LDR yang sangat berat, rumit dan drama ini. Semoga mendapatkan happy ending dari perjuangan kita, menjadi pasangan hidup selamanya bukan patah hati terbesar.
15. *Last but not least*, kepada diri saya sendiri, Rihla Azmira. Terima kasih banyak atas perjuangan kamu selama ini dan sejauh ini. Terima kasih untuk tidak menyerah dalam kondisi apapun, saya bangga kepada diri saya sendiri hingga bisa menyelesaikan penulisan skripsi ini hingga selesai.

Kepada semua pihak yang sudah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat serta karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan tulus ikhlas dalam menyelesaikan pendidikan ini. Aamiin.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca. Aamiin.

Surabaya, 15 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	v
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Daging	4
2.1.1 Daging Ayam	4
2.1.2 Kandungan Gizi Daging Ayam	5
2.2 Cara Penyimpanan Daging Ayam.....	6
2.3 Kualitas Daging Ayam.....	7
2.4 Uji Organoleptik.....	8
2.5 Derajat Keasaman (pH).....	9
2.6 Uji Eber	10
III. MATERI DAN METODE	12
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	12
3.2 Materi Penelitian	12
3.2.1 Alat Penelitian.....	12
3.2.2 Bahan Penelitian.....	12
3.3 Metode Penelitian.....	14
3.3.1 Jenis Penelitian	14
3.3.2 Variabel Penelitian	14
3.3.3 Pengambilan Sampel.....	14

3.4	Prosedur Penelitian.....	14
3.4.1	Uji Organoleptik	14
3.4.2	Uji pH	14
3.4.3	Uji Eber.....	15
3.5	Kerangka Penelitian.....	16
3.6	Analisis Data	16
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1	Hasil.....	17
4.1.1	Pemeriksaan Uji Organoleptik	17
4.1.2	Pengukuran uji pH.....	21
4.1.3	Pemeriksaan uji eber	21
4.2	Pembahasan.....	23
4.2.1	Uji organoleptik	23
4.2.2	Uji pH.....	28
4.2.3	Uji eber.....	29
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1	Kesimpulan.....	32
5.2	Saran.....	32
	DAFTAR PUSTAKA.....	34
	LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Parameter Skala Uji Organoleptik Daging Ayam.....	14
4.1 Hasil Skoring Uji Organoleptik Warna	18
4.2 Hasil Skoring Uji Organoleptik Bau	19
4.3 Hasil Skoring Uji Organoleptik Tekstur.....	20
4.4 Hasil Pemeriksaan Uji Eber	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Standar Warna Daging Ayam	5
4.1 Diagram Hasil Skoring Uji Organoleptik.....	17

SERTIFIKAT

No. 44/II/Plagiasi/FKH/V/2025

Verifikator Plagiasi S1 Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran Universitas Wijaya Kusuma Surabaya setelah melakukan uji plagiasi dengan *software similarity check* (by Turnitin) dengan ini menyatakan bahwa:

Nama Mahasiswa : Farah Gracia Arsyah Arif Putri
NPM : 21820087

Memperoleh hasil uji similaritas sebesar **28% (dua puluh delapan persen)** dan dinyatakan lolos dengan sesuai standarsimilaritas (<30%) yang digunakan di Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

**Hasil sebagaimana dimaksud terlampir*

Surabaya, 22 Mei 2025

Kaprodi S1 Kedokteran Hewan



drh. Intan Permatasari Hermawan, M.Si

Verifikator Plagiasi



drh. Hana Cipka Pramuda Wardhani, M.Vet