

**TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAGING AYAM BROILER YANG
DIJUAL DI PASAR MODERN WILAYAH SURABAYA BARAT**

SKRIPSI



Oleh:

BINTANG GEJORA
NPM. 22820061

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA

2026

**TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAGING AYAM BROILER YANG
DIJUAL DI PASAR MODERN WILAYAH SURABAYA BARAT**

SKRIPSI

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

Oleh:

BINTANG GEJORA
NPM. 22820061

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA

2026

HALAMAN PENGESAHAN

***TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAGING AYAM BROILER YANG
DIJUAL DI PASAR MODERN WILAYAH SURABAYA BARAT***

Oleh:

BINTANG GEJORA
NPM. 22820061

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,

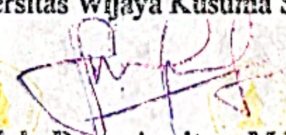
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping


Dr. Freshinta Jellia Wibisono, drh, M. Vet. drh. Reina Puspita Rahmانيar, M. Si

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya


drh. Desty Apritya, M. Vet.

Tanggal : 15 Juli 2026

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : BINTANG GEJORA

NPM : 22820061

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul :

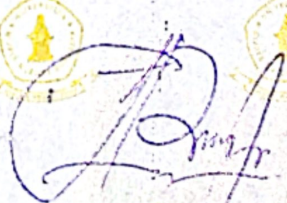
Total Plate Count (TPC) Daging Ayam Broiler Yang Dijual di Pasar Modern

Wilayah Surabaya Barat

sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal

Tim Penguji

Ketua,


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

Anggota,

 
drh. Reina Puspita Rahmانيar, M. Si. drh. Muhammad Noor Rahman, M. Vet.

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Bintang Gejora
NPM : 22820061
Program Studi : Kedokteran Hewan
Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma

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

Total Plate Count (TPC) Daging Ayam Broiler Yang Dijual di Pasar Modern

Wilayah Surabaya Barat

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, megalihkan 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 membuat saya dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal : 15 Juli 2026



(Bintang Gejora)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT., yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler di Pasar Modern Surabaya Barat”.

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. Dr. Ir. Rr. Nugrahini Susantinah Wisnujati, M.Si 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 drh. Desty Apritya, M.Vet yang telah membantu kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dr. Freshinta Jellia Wibisono, drh., M.Vet selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasehat dan saran-saran, serta melakukan perbaikan skripsi hingga selesai

4. drh. Reina Puspita R, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasehat dan saran-saran, serta melakukan perbaikan skripsi hingga selesai
5. drh. Muhammad Noor Rahman, M.Vet. selaku dosen Penguji 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 dalam menyelesaikan studi.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapak Supandi Wijaya dan Ibu Asmartin dan Keluarga Besar yang selalu memberikan dukungan, semangat, doa dan selalu mengorbankan segalanya demi kebahagiaan dan kesuksesan anaknya.

Kepada semua pihak yang sudah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis disebutkan satu persatu. Semoga Tuhan Yang Maha Esa 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, 13 Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Hasil Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ayam Broiler.....	6

2.2	Daging Ayam.....	7
2.3	Cemaran Mikroba di Pasar Modern.....	8
2.4	<i>Total Plate Count</i> (TPC)	11
2.5	Sanitasi dan Higienitas.....	12
III.	MATERI DAN METODE	15
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
3.2	Materi Penelitian.....	15
3.2.1	Alat Penelitian	15
3.2.2	Bahan Penelitian.....	16
3.3	Metode Penelitian	16
3.3.1	Jenis Penelitian	16
3.3.2	Sampel Penelitian	16
3.3.3	Teknik Pengambilan Sampel	17
3.4	Prosedur Penelitian	19
3.5	<i>Total Plate Count</i> (TPC)	20
3.6	Kerangka Operasional Penelitian.....	23
3.7	Analisis Data	24
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1	Hasil Penelitian	25
4.2	Pembahasan.....	30
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1	Kesimpulan	36

5.2	Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....		38
LAMPIRAN.....		42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3. 1 Distribusi Unit Sampel Penelitian di Pasar Modern Berpendingin	18
3. 2 Distribusi Unit Sampel Penelitian di Pasar Modern Tidak Berpendingin	19
4.1 Perbandingan Hasil Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC) Daging Ayam Broiler pada Pasar Modern Berpendingin dan Tidak Berpendingin	26
4. 2 Hasil Perhitungan <i>Total Plate Count</i> (TPC) Daging Ayam Broiler di Pasar Modern Berpendingin.....	27
4. 3 Hasil Perhitungan <i>Total Plate Count</i> (TPC) Daging Ayam Broiler di Pasar Modern Tidak Berpendingin	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2. 1 Ayam Broiler	6
2. 2 Daging Ayam Broiler	7
3. 1 Penghomogenan Sampel	21
3. 2 Kerangka Operasional Penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi pengambilan sampel penelitian	42
2. Dokumentasi penelitian	45
3. Hasil <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	45
4. Hasil perhitungan <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	46
5. Surat keterangan penelitian.....	47
6. Sertifikat hasil plagiasi.....	48

TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAGING AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR MODERN WILAYAH SURABAYA BARAT

Bintang Gejora

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada daging ayam broiler yang dipasarkan di pasar modern wilayah Surabaya Barat serta mengevaluasi kesesuaiannya berdasarkan standar mikrobiologis SNI 3924:2009. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan teknik *random sampling* terhadap 30 sampel daging ayam broiler segar yang diperoleh dari 16 pasar modern, terdiri atas 14 sampel pasar modern berpendingin dan 16 sampel pasar modern tidak berpendingin. Pengujian dilakukan menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) melalui pengenceran bertingkat hingga 10^{-5} , penanaman pada media *Nutrient Agar* (NA) metode *pour plate*, serta inkubasi pada suhu 37°C selama 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan nilai TPC berkisar antara $2,8 \times 10^4$ CFU/g hingga $1,89 \times 10^6$ CFU/g. Sebanyak 24 sampel (80%) memenuhi persyaratan SNI, sedangkan 6 sampel (20%) tidak memenuhi persyaratan.

Kata kunci: Daging ayam broiler, *Total Plate Count* (TPC), cemaran bakteri, pasar modern, SNI 3924:2009.

TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAGING AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR MODERN WILAYAH SURABAYA BARAT

Bintang Gejora

ABSTRACT

This study aimed to determine the level of bacterial contamination in broiler chicken meat sold in modern markets in West Surabaya and to evaluate its compliance with microbiological standards based on SNI 3924:2009. The study used a descriptive method with random sampling technique on 30 fresh broiler chicken meat samples collected from 16 modern markets, consisting of 14 samples from refrigerated modern markets and 16 samples from non-refrigerated modern markets. Testing was carried out using the Total Plate Count (TPC) method through serial dilution up to 10^{-5} , inoculation on Nutrient Agar (NA) using the pour plate method, followed by incubation at 37°C for 24 hours. The results showed TPC values ranging from 2.8×10^4 CFU/g to 1.89×10^6 CFU/g. A total of 24 samples (80%) met SNI requirements, while 6 samples (20%) exceeded the permitted limit.

Keywords: *Broiler chicken meat, Total Plate Count (TPC), bacterial contamination, modern market, SNI 3924:2009.*