

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN
UJI AWAL KEBUSUKAN DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN
LAMONGAN**

SKRIPSI



Oleh:

CAHYO ALFATAN RAMADHAN AKBAR

NPM : 16820030

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN
UJI AWAL KEBUSUKAN DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN
LAMONGAN**

Proposal ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran
di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh:

CAHYO ALFATAN RAMADHAN AKBAR
NPM. 16820030

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN
UJI AWAL KEBUSUKAN DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN
LAMONGAN

Oleh:

CAHYO ALFATAN RAMADHAN AKBAR

NPM. 16820030

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.


Ratna Widawati, drh., M.Vet.

Mengetahui,


Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya


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

Tanggal :12 Agustus 2020

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa :

Nama : CAHYO ALFATAN RAMADHAN AKBAR
NPM : 16820030

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul: **ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN UJI AWAL KEBUSUKAN DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN LAMONGAN**, sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal 12 Agustus 2020.

Tim Penguji

Ketua,


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

Anggota,


Ratna Widyawati, drh., M.Vet.


Reina Puspita Rahmani, drh.M.Si

**ANALISIS KUALITAS DAGING SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN
UJI AWAL KEBUSUKAN DI PASAR
TRADISIONAL KABUPATEN
LAMONGAN**

Cahyo Alfatan Ramadhan A.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging dengan melakukan pengujian uji pH, uji kadar air dan uji awal kebusukan yang berada di dua pasar tradisional Lamongan yaitu pasar tradisional Sidoharjo dan pasar tradisional Lamongraya. Sampel daging diambil dari masing-masing penjual kemudian dimasukkan kedalam kantong plastik steril, pengambilan daging juga dilakukan dalam kondisi daging masih segar. Sampel di ambil sebanyak 15 sampel Penelitian ini merupakan penelitian survey. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - Juni 2020. Penelitian Ini dilakukan di Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan: pH daging memiliki rata-rata 6,3, kadar air memiliki rata-rata 74,52 dan awal kebusukan (2 sampel positif) (13 sampel negatif). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging sapi segar yang berada di pasar tradisional sidoharjo dan pasar tradisional lamongraya masih dalam batas aman dan layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci: Daging sapi segar, pH, Kadar Air, Awal Kebusukan

**QUALITY ANALYSIS OF FRESH BEEF USING pH TEST,
MOISTURE TEST AND INITIAL TEST OF DECAY
IN THE TRADITIONAL MARKET
OF LAMONGAN REGENCY**

Cahyo Alfatan Ramadhan A

ABSTRACT

The aimed of this research was to know quality of meat by pH test, moisture test and the preliminary test. This research used meat from traditional market in Lamongan which were sidoarjo traditional market and lamongraya traditional market. Samples of meat taken from each seller then put in a sterile plastic bag, the meat was fresh and in good condition and this research total used 15 meat. The study was conducted on March - June 2020. The research was conducted in veterinary Laboratory of Veterinary Medicine Faculty of Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. The result showed that average pH of meat was 6,3 water content and 74,52 and mutual decay, 2 positive samples and 13 negative samples. The conclude showed that fresh beef in the traditional market Sidoharjo and the traditional Lamongraya market is still within safe limits and worth consuming.

Keywords: Fresh Beef, pH, Moisture Content, Scratch Decay

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

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

Nama : **CAHYO ALFATAN RAMADHAN AKBAR**

NPM : 16820030

Fakultas / Jurusan : 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 SAPI SEGAR DENGAN
MENGUNAKAN UJI pH, UJI KADAR AIR DAN UJI AWAL
KEBUSUKAN DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN LAMONGAN**
Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada).

Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya
Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain,
mengolahnya dalam pangkalan data, mendistribusikan secara terbatas 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 : 12, Agustus 2020

Yang menyatakan,



(CAHYO ALFATAN R.A)

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 Sapi Segar Dengan Menggunakan Uji pH, Uji Kadar Air dan Uji Awal Kebusukan Di Pasar Tradisional Kabupaten Lamongan”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan mendapat gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Selama pelaksanaan penelitian dan penulisan skripsi ini, penulis telah banyak mendapat dukungan, semangat dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan selesainya skripsi ini izinkanlah penulis menyampaikan terimakasih 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 Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya Prof. Dr. Rochiman Sasmita, MS., MM., drh., yang telah membantu dalam kelancaran proses pelaksanaan pendidikan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Drh Dyah widho wati, M.Kes, selaku dosen wali yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama berkuliah di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

4. Dr. Miarsono Sigit, drh., M.P, selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, saran, nasehat dan arahnya dalam penulisan skripsi.
5. Drh Ratna widyawati M.Vet, selaku dosen pembimbing pendamping, yang telah membimbing, memberikan petunjuk, saran, dan nasehat dalam pelaksanaan penulisan skripsi
6. Drh Reina Puspita Rahmانيar, M.Si, selaku dosen penguji atas saran dan masukan yang telah diberikan.
7. Bapak, Ibu dosen dan karyawan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan ilmu dan kemudahan selama penulis menempuh pendidikan.
8. Penjual daging di pasar tradisional sidoharjo dan pasar pasar tradisional lamongraya kabupaten lamongan yang telah membantu penulis dalam proses pelaksanaan penelitian.
9. Kedua orangtua ibu Rita Mariana dan bapak ach. Ridwan Djainuri yang selalu memotivasi, memanjatkan doa-doa terbaik dari hati, dukungan moril dan materil tiada henti.
10. Kedua adik Berliana Shafa Verina Aprilianti dan Moh. Irsyad Rahmad Maulana yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
11. Imtinan Widhah Kumala S.TP yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan yang terbaik.

12. Untuk teman – teman ku yang selalu berada di samping saya disaat susah dan duka. Adam Anditaman, Ach. Rachman Hidayat, Kurnia Latif, Moh Safrizal Alam Hudi, dan Sandi Julianda thankyou for being my discussionmate.
13. Teman-teman seperjuangan dan calon kolega FKH UWKS 2016 terkhusus kelas A dan terimakasih atas semua dukungan dan kerjasamanya selama ini.
14. Semua teman–teman Minat Profesi ternak besar FKH UWKS, Senior, junior, teman-teman di dunia nyata dan maya yang telah mendukung, memberikan semangat, dan doanya.
15. Siapapun yang telah bersedia dengan tulus mendoakan dalam diam. Kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan ikhlas dalam menyelesaikan pendidikan penulis selama ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dan memberikan keberkahan. Aamiin.

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

Surabaya, 12 Agustus 2020

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat Hasil Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Daging.....	5
2.2 Pemeriksaan Ante mortem.....	6
2.3 Pemeriksaan Post mortem.....	8
2.4 Cara Penyimpanan Daging	9
2.5 Nilai pH.....	10
2.6 Uji Kadar Air	11
2.7 Uji Awal Kebusukan.....	11
III. MATERI METODE	13
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.2 Materi Penelitian.....	13
3.2.1 Sampel Penelitian	13
3.2.2 Bahan Penelitian	13
3.2.3 Alat Penelitian	13
3.3 Metode Penelitian	13
3.3.1 Jenis Penelitian	13
3.3.2 Variabel Penelitian.....	13
3.3.3 Pengambilan Sampel	14
3.4 Prosedur Penelitian	14
3.4.1 Uji pH	14

3.4.2 Uji Kadar Air	14
3.4.3 Uji Awal Pembusukan Daging Menggunakan Metode Eber.....	15
3.4.4 Analisis Data	15
3.4.5 Kerangka Penelitian.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Hasil	17
4.2 Pembahasan	18
4.2.1 Nilai Drajat Keasaman (pH)	18
4.2.2 Awal Kebusukan	20
4.2.3 Kadar Air	21
V. KESIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Kerangka Penelitian	16
4.1 Diagram Hasil Pemeriksaan pH, Awal Kebusukan, Kadar Air	17

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Tabel Hasil Pemeriksaan pH, Awal Kebusukan, Kadar Air	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Pemeriksaan pH, Awal Kebusukan, Kadar Air	28
2. Hasil Uji Freadman SPSS nilai pH, Awal Kebusukan, Kadar Air	29
3. Hasil Dokumentasi Laboratorium	37
3.1 Hasil Dokumentasi Uji pH	37
3.2 Hasil Dokumentasi Uji Kadar Air	38
3.3 Hasil Dokumentasi Uji Awal Kebusukan	39
4. Surat Keterangan Laboratorium	40
5. Hasil Plagiasi	41