

PEMERIKSAAN WARNA, PH DAN JUMLAH BAKTERI PADA DAGING SAPI HASIL PEMOTONGAN RPH SEMARANG DENGAN PEMOTONGAN BUKAN RPH SEMARANG YANG DIJUAL DI WILAYAH KODIA SEMARANG

ESTRI AURORINA -- G.101910345
(1996 - Skripsi)

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui macam tempat penjualan daging di kodia semarang dan mengetahui sifar fisik daging yaitu warna dan PH , serta mikrobiologis daging yaitu jumlah bakteri.

Jenis penelitian adalah eksploratif dengan metode survei. Sample diambil secara purposive sampling dengan jumlah 28 sampel. Pemeriksaan warna dilakukan dengan mencocokkan warna dominan permukaan potongan daging dengan kertas warna; PH diukur dengan menusukkan batang sensor PH meter ke dalam potongan daging; jumlah bakteri pada daging sapi hasil pemotongan RPH semarang dengan bukan RPH semarang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, terdapat perbedaan warna daging, pada hasil RPH semarang berwarna antara merah muda sampai merah tua, sedangkan bukan RPH Semarang antara merah sampai merah kehitaman. Niali PH daging sapi hasil pemotongan RPH Semarang berkisar antara 6,7-7,1 sedangkan hasil bukan RPH Semarang berkisar antara 7,0-7,2. jumlah bakteri daging sapi hasil pemotongan RPH Semarang berkisar antara 57,530 – 194,240 per gram daging segar, sedangkan jumlah bakteri hasil pemotongan bukan RPH Semarang berkisar antara 222.980 – 268.920 per gram daging segar.

Hasil analisis warna, PH dan jumlah bakteri pada daging sapi hasil pemotongan RPH Semarang dan hasil pemotongan bukan RPH Semarang yang dijual di wilayah kodia semarang diperoleh hasil t-hitung lebih besr dri t table pada tingkat signifikansi 5%, yang berarti ada perbedaan bermakna pada warna, PH dan jumlah bakteri dari kedua tempat pemotongan tersebut.

Banyak factor yang dapat mempengaruhi warna, PH dan jumlah bakteri pada daging sapi, disarankan perlu adanya penelitian lebih mendalam mengenai hal tersebut diantaranya adalah kondisi lingkungan setelah pemotongan (postmortem), seperti pengaruh suhu, jarak tempuh, alat transport, kondisi lingkungan tempat penjualan dan lain-lain.

Kata Kunci: BAKTERI PADA DAGING SAPI