

DIK RUTIN



LAPORAN KEGIATAN

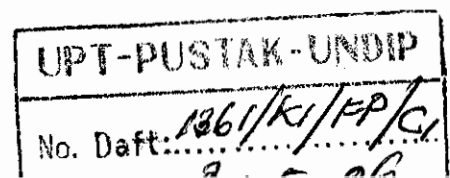
**UJI KUALITAS DAGING PADA DEPOT DAGING
TIDAK RESMI (ILEGAL) DI KABUPATEN SEMARANG**

Oleh :

**SETYA BUDI M ABDUH, Spt.
AHMAD N AL-BAARRI, Spt., MP**

Dibiayai dengan dana DIPA Universitas Diponegoro Nomor: 061.0/23-4.0/XIII/2005 Kode 5584-0036 MAK 521114, sesuai dengan Perjanjian Tugas Pelaksanaan Penelitian Para Dosen Universitas Diponegoro, Nomor: 07/J07.11/PG/2005, tanggal 10 Mei 2005.

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEPTEMBER, 2005**



RINGKASAN

UJI KUALITAS DAGING PADA DEPOT DAGING TIDAK RESMI (ILEGAL) DI KABUPATEN SEMARANG¹

Setya Budi Muhammad Abduh, Ahmad Ni'matullah Albaarri²

Penelitian ini merupakan survey kualitas daging sapi di kabupaten Semarang dengan kecamatan Ambarawa dan kecamatan Ungaran sebagai lokasi yang dianggap mewakili populasi seluruh kabupaten dengan pertimbangan bahwa keduanya merupakan kecamatan terbesar kabupaten Semarang. Penelitian dilakukan untuk mengidentifikasi kualitas daging sapi yang terdistribusi di kabupaten Semarang sebagai upaya menjamin kualitas daging konsumsi.

Sampel diambil secara acak bertujuan dari pedagang daging di pasar Ungaran, pasar Babadan, pasar Projo dan pasar Surabaya serta dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH) terdekat. Parameter kualitas daging yang diuji adalah Kadar Air, pH, Total Bakteri daging. Uji dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Data yang diperoleh dibandingkan dengan standar kualitas daging.

Uji menunjukkan bahwa rata-rata kadar air sampel adalah sebagai berikut: RPH 76,49%, pedagang Ungaran 1 77,26%, Ungaran 2 79,87%, Babadan 1 78,99%, Babadan 2 83,41%, Projo 1 60,72%, Projo 2 80,51%, Surabaya 1 76,90% dan Surabaya 2 77,46%. Rata-rata nilai pH yang diperoleh dari semua sampel berturut-turut adalah 5,5, 5,7, 5,6, 5,6, 7,0, 5,8, 6,5, 6,2 dan 6,3. Adapun rata-rata total bakteri per gram sampel dari semua sampel berturut-turut adalah $1,6 \times 10^4$, $31,4 \times 10^4$, $6,7 \times 10^4$, $9,1 \times 10^4$, $8,8 \times 10^4$, $3,5 \times 10^4$, $4,4 \times 10^4$, $2,1 \times 10^4$ dan $3,9 \times 10^4$. Data tersebut menunjukkan bahwa secara umum dapat disimpulkan bahwa kualitas daging dari dari semua sampel secara nyata aman untuk dikonsumsi sehingga dapat disimpulkan juga bahwa kualitas daging di kabupaten Semarang dari kecamatan Ungaran dan kecamatan Ambarawa aman untuk dikonsumsi.

¹ Dibiayai dengan dana DIPA Universitas Diponegoro Nomor: 061.0/23-4.0/XIII/2005 Kode 5584-0036 MAK 521114, sesuai dengan Perjanjian Tugas Pelaksanaan Penelitian Para Dosen Universitas Diponegoro, Nomor: 07/J07.11/PG/2005, tanggal 10 Mei 2005. 19 halaman, 2005

² Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro

SUMMARY

STUDY ON ILEGAL MEAT QUALITY IN REGION OF SEMARANG¹

Setya Budi Muhammad Abduh, Ahmad Ni'matullah Albaarri²

This research surveyed meat quality in region of Semarang with Ambarawa and Ungaran as representative sub regions whose biggest population in Semarang in order to assurance the safety of meat distributed in region of Semarang. Samples were taken purposively randomized from traders in two biggest markets in both and nearest legal abattoir than were analyzed through moisture, pH, total of bacteria in the Laboratory of Animal Products Technology Faculty of Animal Agriculture Diponegoro University. All of data surveyed were compared to the quality standard.

The mean of moistures of samples collected from abattoir, trader-1 and trader-2 of Ungaran market, trader-1 and trader-2 of Babadan market, trader-1 and trader-2 of Projo market, trader-1 and trader-2 of Surabaya market are respectively 76,49%, 77,26%, 79,87%, 78,99%, 83,41%, 60,72%, 80,51%, 76,90% and 77,46%. The mean of pH are 5,5, 5,7, 5,6, 5,6, 7,0, 5,8, 6,5, 6,2 and 6,3. Bacteria total (cell per gram sample) are $1,6 \times 10^4$, $31,4 \times 10^4$, $6,7 \times 10^4$, $9,1 \times 10^4$, $8,8 \times 10^4$, $3,5 \times 10^4$, $4,4 \times 10^4$, $2,1 \times 10^4$ and $3,9 \times 10^4$. Data show that samples were safe to be eaten generally so that it could be concluded that Semarang region meat of sub region Ungaran and Ambarawa were safe to be eaten.

¹ Supported by DIPA fund of Diponegoro University No: 061.0/23-4.0/XIII/2005 code 5584-0036 MAK 521114, according to Agreement of Research Task Implementation of Diponegoro University Lecturers No: 07/J07.11/PG/2005, date 10 May 2005. 19 pages, 2005

² Program Study of Animal Products Technology Department of Animal Production Faculty of Animal Agriculture Diponegoro University

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang karenaNYA lah penelitian tentang kualitas daging ayam di kabupaten Semarang ini dapat terlaksana. Tidak lupa terima kasih penulis ucapkan kepada Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro yang dengan alokasi dana DIK RUTIN 2005 lah penulis dapat melaksanakan penelitian ini.

Tidak lupa ucapan terima kasih juga bagi segenap tim yang telah bekerja sama untuk melakukan penelitian ini dengan sebaik mungkin. Akhirnya, semoga penelitian ini dapat menjadi bagian dari rangkaian penelitian yang akan banyak penulis lakukan di lain waktu serta bermanfaat bagi pembaca. Lebih lanjut, masukan yang membangun akan sangat berguna bagi penulis dan penelitian sejenis pada umumnya.

Semarang, 10 Oktober 2005

Penulis

DAFTAR ISI

IDENTITAS DAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PENELITIAN DIK RUTIN	ii
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1. Penanganan Daging.....	2
2.2. Parameter Kualitas Daging Sapi	4
2.2.1. Kadar Air.....	4
2.2.2. Nilai Keasaman Daging	6
2.2.3. Total Bakteri Daging.....	6
III. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN	9
IV. METODE PENELITIAN	10
4.1. Pengambilan Sampel Daging.....	10
4.2. Uji Laboratorium.....	10
4.2.1. Uji Kadar Air.....	10
4.2.2. Uji Tingkat Keasaman Daging.....	11
4.2.3. Uji Total Bakteri	11
4.3. Jadwal Pelaksanaan.....	12
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1. Kadar Air Daging.....	13
4.2. Tingkat Keasaman Daging.....	14
4.3. Total Bakteri pada Daging	16
KESIMPULAN	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria Bangunan Rumah Pemotongan Hewan dan Depot Daging.....	2
Tabel 2. Nilai A_w Minimum untuk Pertumbuhan Berbagai Mikroba.....	5
Tabel 3. Kadar Air Total pada Masing-Masing Bagian Daging.....	6
Tabel 4. Standar Mutu Produk Daging Sapi Segar.....	8
Tabel 5. Data Kadar Air pada Daging Sapi.....	13
Tabel 6. Data Nilai pH pada Daging Sapi.....	14
Tabel 7. Data Total Bakteri pada Daging Sapi.....	16

I. PENDAHULUAN

Daging merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Namun demikian, kualitas daging yang beredar di masyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik. Akibatnya, resiko terkonsumsinya daging yang tidak sehat oleh masyarakat dapat terjadi.

Daging sapi diperoleh dari karkas hasil pemotongan di rumah potong hewan yang kemudian didistribusikan ke konsumen melalui jalur distribusi legal dan pasar tradisional. Depot daging dan supermarket biasanya telah mengantongi ijin operasional penjualan daging sedangkan pedagang di pasar tradisional tidak semua mengantonginya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kualitas daging yang diperoleh dari pedagang di pasar dan rumah pemotongan hewan (RPH) di kabupaten Semarang. Data yang meliputi kadar air, keasaman dan total bakteri dari semua sampel dibandingkan dengan kualitas standar daging.

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi mengenai kualitas daging yang terdistribusi di kabupaten Semarang, yang dapat ditindaklanjuti dengan langkah-langkah yang sesuai oleh Dinas Peternakan Kabupaten Semarang.