

**PENGARUH LAMA PEMAPARAN DAGING AYAM PADA SUHU
RUANG TERHADAP TOTAL BAKTERI, pH DAN KANDUNGAN
PROTEIN DAGING AYAM POTONG DIPASAR TRADISIONAL
KABUPATEN SEMARANG**

SKRIPSI

Oleh :

EVI WAHYU RISTANTI



**PROGRAM STUDI S1 PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2016**

PENGARUH LAMA PEMAPARAN DAGING AYAM PADASUHU
RUANG TERHADAP TOTAL BAKTERI, pH DAN KANDUNGAN
PROTEIN DAGING AYAM POTONG DIPASAR TRADISIONAL
KABUPATEN SEMARANG

Oleh

EVI WAHYU RISTANTI

NIM : 23010112120031

Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi S1 Peternakan
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

PROGRAM STUDI S1 PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2016

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Evi Wahyu Ristanti
NIM : 23010112120031
Program Studi : S1 Peternakan

Dengan ini menyatakan sebagai berikut :

1. Skripsi yang berjudul : **Pengaruh Lama Pemaparan Daging Ayam pada Suhu Ruang terhadap Total Bakteri, pH dan Kandungan Protein Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang**, penelitian terkait dengan skripsi ini adalah hasil kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan karya orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam skripsi ini telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui bahwa skripsi ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh pembimbing saya yaitu: **Dr. Ir. Sri Kismiati, M.P.** dan **drh. Dian Wahyu Harjanti, Ph.D.**

Apabila di kemudian hari dalam skripsi ini ditemukan hal-hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik oleh saya, maka gelar akademik yang telah saya dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi S1 Peternakan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.

Semarang, Desember 2016

Penulis

Evi Wahyu Ristanti

Mengetahui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. Sri Kismiati, M. P.

drh. Dian Wahyu Harjanti, Ph.D.

Judul Skripsi : PENGARUH LAMA PEMAPARAN DAGING AYAM PADA SUHU RUANG TERHADAP TOTAL BAKTERI, pH DAN KANDUNGAN PROTEIN DAGING AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN SEMARANG

Nama Mahasiswa : EVI WAHYU RISTANTI

Nomor Induk Mahasiswa : 23010112120031

Program Studi/Departemen : S1 PETERNAKAN/PETERNAKAN

Fakultas : PETERNAKAN DAN PERTANIAN

Telah disidangkan di hadapan Tim Penguji
dan dinyatakan lulus pada tanggal

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. Sri Kismiati, M.P.

drh. Dian Wahyu Harjanti, Ph.D.

Ketua Panitia Ujian Akhir Program

Ketua Program Studi

Ir. Surono, M.P.

Ir. Hanny Indrat Wahyuni, M.Sc., Ph.D.

Dekan

Ketua Departemen

Prof. Dr. Ir. Mukh Arifin, M.Sc.

Dr. Ir. Bambang Waluyo H. E. P., M.S., M.Agr.

RINGKASAN

EVI WAHYU RISTANTI. 23010112120031. 2016. Pengaruh Lama Pemaparan Daging Ayam pada Suhu Ruang terhadap Total Bakteri, pH dan Kandungan Protein Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang (Pembimbing: **SRI KISMATI** dan **DIAN WAHYU HARJANTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji kualitas daging ayam dengan lama waktu pemaparan pada suhu ruang terhadap jumlah bakteri, perubahan pH dan kandungan gizi daging ayam di pasar tradisional di Kabupaten Semarang. Penelitian dilaksanakan bulan Maret – April 2016 di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang. Analisis total mikroba dilaksanakan di Laboratorium Fisiologi dan Biokimia, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. Pengukuran pH dilakukan di Kesehatan Hewan Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Semarang dan analisis proksimat meliputi kadar protein di Laboratorium Kimia dan Gizi Pangan Fakultas Gizi dan Keperawatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah sampel daging dada ayam sebanyak 18 potong. Perlakuan penelitian ini yaitu dengan 3 lama waktu pemaparan (2 jam, 4 jam dan 6 jam). Parameter yang diukur yaitu total bakteri, pH dan kadar protein. Metode penelitian ini meliputi penentuan lokasi dengan mengelompokkan berdasarkan dari kualitas higienis, fasilitas dan penanganan daging : Kelompok A (Pasar Projo dan Sumowono) dengan hasil skoring 86,67 dan 86,67%, kelompok B (Pasar Babadan dan Bandarjo) dengan hasil skoring 53,33 dan 46,67% dan kelompok C (Pasar Bandungan dan Jimbaran) dengan hasil skoring 20 dan 26,67%, pengambilan sampel dilakukan sebanyak 3 kali yaitu pukul 03.00, 05.00 dan 07.00 WIB dan analisis sampel dengan melakukan perhitungan total bakteri dengan metode *Total Plate Count* (TPC), pengukuran pH dengan pH meter dan analisis kadar protein dengan metode Kjeldahl. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan analisis ragam (anova) dengan metode RAK yang terdiri atas 3 perlakuan (2 jam, 4 jam dan 6 jam), 3 kelompok (A, B, dan C) dan 2 pasar tradisional sebagai ulangan, apabila menunjukkan pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemaparan daging ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap jumlah total mikroba tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap pH dan kadar protein daging ayam. Simpulan dari penelitian ini adalah total bakteri dengan lama pemaparan 2 jam hingga 6 jam di pasar tradisional Kabupaten Semarang melebihi batas SNI yang sudah ditetapkan. Lama pemaparan daging ayam mulai 2 jam sampai dengan 6 jam meningkatkan total bakteri, tetapi tidak menurunkan pH dan kadar protein.

KATA PENGANTAR

Daging ayam dipilih oleh masyarakat karena kandungan gizi yang lengkap yaitu protein, karbohidrat, vitamin, mineral dan kandungan gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Tingginya kandungan gizi pada daging ayam menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri yang menyebabkan penurunan kualitas daging. Identifikasi jumlah bakteri patogen terhadap kualitas fisik dan kualitas kimia daging untuk menjaga keamanan pangan sampai ke konsumen.

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan menulis laporan skripsidengan judul“Pengaruh Lama Pemaparan Daging Ayam pada Suhu Ruang terhadap Total Bakteri, pH dan Kandungan Protein Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang”.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepadaDr. Ir. Sri Kismiati, M.P. selaku dosenpembimbing utama dan drh. Dian Wahyu Harjanti, Ph.D. selaku pembimbing anggota yang telah membimbing, mengarahkan, mengevaluasi, memberi masukan, kritik dan saran, ilmu-ilmu baru dan kesabarannya selama pelaksanaan penelitian danpenulisan laporan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi dengan baik. Penulis mengucapkan terima kasih juga kepada Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian, Ketua Departemen Jurusan Peternakan, Ketua Program Studi S1 Peternakan, Ketua Panitia Ujian Akhir Program, Panitia Ujian Akhir Program, Penguji Ujian

Akhir Program, Staf Pengajar, Dosen Wali dan Staf Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Semarang beserta jajarannya yang telah berperan dalam penyelesaian proses belajar sebagai mahasiswa S1 Peternakan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.

Penulis mengucapkan terima kasih dan salam hormat kepada Ayahanda Muhammad Ridwan, Ibunda Nanik Susilo Setyowati dan Adik Eva Rossa Dewi Oktaviani dan Eriko Bagus Kurniawan yang telah memberikan doa, motivasi, semangat dan dukungan baik moril dan materil sehingga penulis dapat menyelesaikan studi di Fakultas Peternakan dan Pertanian. Penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada sahabat dan semua pihak yang telah mendukung penelitian dan penyusunan skripsi, semoga Allah SWT membalas budi baik yang telah diberikan.

Penulis berharap dapat memberikan informasi beserta ilmu yang bermanfaat bagi pembaca.

Semarang, Desember 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR ILUSTRASI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Ayam Pedaging	3
2.2. Prosesing	4
2.3. Daging Ayam	5
2.4. Mikrobiologi Daging	6
2.5. Sumber Kontaminasi Bakteri.....	7
2.6. Derajat Keasaman (pH) Daging Ayam.....	8
2.7. Kandungan Gizi Daging Ayam.....	9
2.8. Pasar Tradisional	11
BAB III. MATERI DAN METODE.....	13
3.1. Materi	13
3.2. Metode	14
3.3. Rancangan Percobaan	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Total Bakteri Daging Ayam	22
4.2. pH Daging Ayam.....	24
4.3. Protein Pada Dada Ayam	26

BAB. V. SIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1. Simpulan.....	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN	36
RIWAYAT HIDUP	64

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Ayam per 100 g.....	9
2. Skoring Pasar.....	13
3. Kelompok Pasar Sesuai Grade.....	14
4. Waktu Pengambilan Sampel	16
5. Rata-rata Total Bakteri pada Daging Ayam Segar	21
6. Rata-rata pH Daging Ayam Segar.....	24
7. Rata-rata Kadar Protein Daging Ayam Segar	26

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Berbagai Sumber Kontaminasi Bakteri	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Kriteria Skoring Pasar	34
2. Hasil Perhitungan Skoring Pemilihan Pasar	35
3. Hasil Perhitungan Kadar Protein Daging Dada Ayam.....	38
4. Hasil Analisis Total Bakteri, pH dan Kadar Protein Daging Ayam di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang	48
5. Hasil Perhitungan Ragam Statistik Pengaruh Lama Pemaparan Daging Ayam	49
6. Dokumentasi Survei Penelitian	59
7. Dokumentasi Pengambilan Sampel	60
8. Dokumentasi Analisis Sampel	61