

RINGKASAN

DWI ENDAH PATRIANI. H2E003228. 2008. Perkembangan Total Plate Count (TPC), Nilai Uji Eber dan Volatile Reducing Substance (VRS) Daging Sapi Sejak dari Rumah Potong Hewan Sampai dengan Konsumen di Kota Semarang (*Total Plate Count Developmen, Eber Test Value and Beef Volatile Reducing Substance From Slaughterhouse to The Consumers in Semarang*) (Pembimbing: **BAMBANG DWILOKA** dan **MUKH ARIFIN**).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan kualitas secara laboratoris dari daging sapi yang ditelusuri dari RPH, pasar-pasar tradisional sampai ke konsumen. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei-Juli 2007 di RPH Penggaron Semarang, pasar-pasar tradisional di Kota Semarang yaitu Pasar Banteng, Pasar Gayam, Pasar Pedurungan, Pasar Mrican, Pasar Wonodri dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi yang berasal dari RPH Penggaron. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah aquadest, *Nutrient Agar (NA)*, larutan asam sulfat 25%, larutan Kalium permanganat 0,1 N, larutan Natrium hidroksida 0,1 N, larutan Kalium Iodide 20%, Natrium tiosulfat 0, 1 N, pati 1%, alkohol 95%, Ether, HCl pekat 96%, kapas. Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah oven, timbangan elektrik, erlenmeyer, gelas ukur, gelas beker, cawan petri, pipet volum steril 1ml, 5 ml dan 10 ml, tabung reaksi, tutup penyumbat tabung reaksi, lampu spiritus, refrigerator, *Quebec Colony Counter*, blender, buret, inkubator, aerator, autoklaf. Metode yang digunakan adalah metode survei. Menentukan pasar dan sampel menggunakan metode acak terpilih *sampling purposive* dengan Analisis metode deskriptif analitik. Pelaksanaan meliputi persiapan peralatan dan sterilisasi alat. Penelusuran dari RPH ke pasar dan konsumen. Pengujian dengan metode Total Plate Count (TPC), Volatile Reducing Substance (VRS) dan Uji Eber.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan mikroba dalam daging meningkat selama distribusi dari RPH sampai ke pasar dan konsumen. Daging sapi dari RPH memiliki rata-rata jumlah total bakteri daging sebanyak 1.04×10^7 CFU/g, di distributor $1,22 \times 10^8$ CFU/g dan di konsumen 2.77×10^8 CFU/g. Diketahui rata-rata kecepatan waktu kebusukan dengan uji eber daging sapi dari RPH selama 4.139 menit, dari distributor pasar 3.275 menit dan di konsumen adalah 2.199 menit. Rerata angka VRS daging sapi dari RPH menunjukkan nilai angka 4.722 mikroekivalen/g, dari distributor menunjukkan angka 13.43 mikroekivalen/g, sedangkan rerata angka VRS daging sapi dari konsumen 18.47 mikroekivalen/g. Selama proses distribusi daging dari RPH penggaron sampai ke konsumen di Semarang. Daging sapi mengalami penurunan kualitas sehingga tidak layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci : daging sapi, total bakteri, uji eber, VRS, RPH, pasar, konsumen.