

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



**SKRIPSI**

**ANALISIS *TOTAL PLATE COUNT*, pH, DAN SUSUT MASAK  
DAGING AYAM *BROILER* DI PASAR TRADISIONAL  
KOTA PEKANBARU**



Oleh :

**TRI FUNIZA  
11980112716**

**UIN SUSKA RIAU**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2024**

## SKRIPSI

# ANALISIS *TOTAL PLATE COUNT*, pH, DAN SUSUT MASAK DAGING AYAM *BROILER* DI PASAR TRADISIONAL KOTA PEKANBARU



Oleh :

**TRI FUNIZA**  
11980112716

**Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2024**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



### HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis *Total Plate Count*, pH, dan Susut Masak Daging Ayam *Broiler* di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru  
Nama : Tri Funiza  
NIM : 11980112716  
Program Studi : Peternakan

Menyetujui,  
Setelah diuji pada tanggal 09 Januari 2024

Pembimbing I



Dr. Irdha Mirdhayati, S. Pi, M. Si  
NIP. 19770727 200710 2 005

Pembimbing II

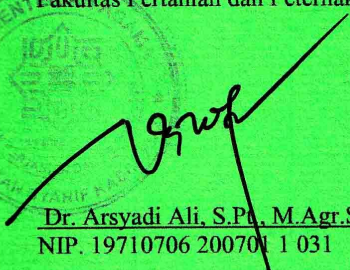


Evi Irawati, S.Pt., M.P  
NIP. 19780220 202312 010

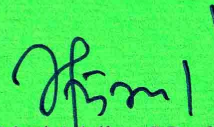
Mengetahui:

Dekan,  
Fakultas Pertanian dan Peternakan



  
Dr. Arsyadi Ali, S.Pt., M.Agr.Sc  
NIP. 19710706 200701 1 031

Ketua,  
Program Studi Peternakan



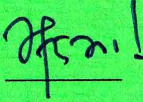



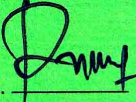
Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P  
NIP. 19760322 200312 2 003





**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan dinyatakan lulus pada tanggal 09 Januari 2024

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr. Triani Adelina, S. Pt., M. P	Ketua	1. 
2.	Dr. Irdha Mirdhayati, S. Pi, M. Si	Anggota	2. 
3.	Evi Irawati, S.Pt., M.P	Anggota	3. 
4.	drh. Rahmi Febriyanti, M. Sc	Anggota	4. 
5.	Dr. Restu Misrianti, S. Pt., M. Si	Anggota	5. 

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.  
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tri Funiza  
NIM : 11980112716  
Tempat/Tgl. Lahir : Rumbai Jaya, Kec. Enok, Kab. Indragiri Hilir 28 November 2001  
Fakultas : Pertanian dan Peternakan  
Program Studi : Peternakan  
Judul Skripsi : Analisis *Total Plate Count*, pH dan Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Penulisan skripsi dengan judul sebagaimana tersebut diatas adalah hasil penelitian dan pemikiran saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi dan peraturan perundang-undangan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, Januari 2024  
Yang membuat pernyataan,



TRI FUNIZA  
NIM. 11980112716

- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## PERSEMBAHAN

*Sungguh, bersama kesukaran itu pasti ada kemudahan. Oleh karena itu, jika kamu telah selesai dari suatu tugas, Kerjakan tugas lain dengan sungguh - sungguh. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu memohon dan mengharap". (Q. S. Asy Syarh : 6 - 8)*

*Skripsi ini penulis persembahkan untuk,*

*Ayah dan ibu* tersegalanya bagi penulis, skripsi ini saya persembahkan sepenuhnya kepada dua orang hebat dalam hidup saya, keduanya lah yang membuat segalanya menjadi mungkin sehingga saya bisa sampai pada tahap di mana skripsi ini akhirnya selesai. Terima kasih atas segala pengorbanan dan doa baik yang tidak pernah berhenti kalian berikan kepadaku.

*Almamater* penulis, Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau yang telah membersamai hingga penulisan skripsi ini selesai.

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Dr. Irdha Mirdhayati, S. Pi., M. Si selaku pembimbing 1 dan Ibu Evi Irawati, S.Pt., M.P selaku pembimbing 2 dan selaku penasehat akademik yang telah membimbing dari awal penelitian sampai dengan penulisan Skripsi ini selesai dan mendapatkan gelar Sarjana Peternakan. Tiadalah apa yang ku persembahkan, melainkan segala amalan dan segala urusan didunia maupun diakhirat. Semoga Allah membalas semua segala kebaikan. Amin  
*ya rabbal'amin.*

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## RIWAYAT HIDUP

Tri Funiza dilahirkan di Rumbai Jaya, Desa Bagan Jaya, Kecamatan Enok, Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau pada tanggal 28 November 2001. Lahir dari pasangan Ayahanda Drs. Zainudin dan Ibunda Erma Suryani. S. Pd, yang merupakan anak ke tiga dari 3 bersaudara. Pendidikan yang telah ditempuh yaitu masuk Sekolah Dasar di SDN 020 Karya Tani, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2013. Pada tahun 2013 melanjutkan pendidikan ke Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama di SMPS BPLP, Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2016. Pada Tahun 2016 penulis melanjutkan pendidikan ke SMK Pertanian Terpadu Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Pada tahun 2019 melalui jalur mandiri diterima sebagai mahasiswa pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pada bulan Juli 2021 penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapang di UPT BITNAK Kota Dumai. Pada bulan Juli sampai Agustus 2022 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kecamatan Koto Gasib, Desa Buatan 2 Kabupaten. Siak, Provinsi Riau. Pada bulan September tahun 2023, penulis melaksanakan penelitian di Laboratorium Teknologi Pasca Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada tanggal 09 Januari 2024 penulis dinyatakan lulus dan berhak menyanggah gelar Sarjana Peternakan (S.Pt) melalui sidang tertutup Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau, dengan judul skripsi **“Analisis Total Plate Count, pH, dan Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru”** di bawah bimbingan Dr. Irdha Mirdhayati, S. Pi, M. Si dan Ibu Evi Irawati, S.Pt., M.P

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah Subbhanahu Wata'ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Analisis Total Plate Count, pH, dan Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan di program studi peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Penulisan Skripsi ini penulis menyadari sepenuhnya akan kekurangan dan keterbatasan yang penulis miliki, namun bimbingan, petunjuk dari berbagai pihak skripsi ini dapat diselesaikan, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Drs. Zainudin dan Ibunda Erma Suryani, S. Pd yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi serta memberikan doa dan dukungannya baik secara moril dan materil kepada penulis.
2. Bapak Prof. Dr. Hairunas, M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Bapak Dr. Arsyadi Ali, S.Pt., M. Agr, Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Dr. Irwan Taslapratama, M.Sc. selaku Wakil Dekan I, Bapak Dr. Zulfahmi, S. Hut, M. Si selaku Wakil Dekan II dan Bapak Dr. Syukria Ikhsan Zam, M.Si. selaku Wakil Dekan III.
5. Ibu Dr. Triani Adelina, S.Pt., MP selaku Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
6. Ibu Dr. Irdha Mirdhayati, S. Pi, M. Si selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan kritik dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
7. Ibu Evi Irawati, S.Pt., M.P selaku pembimbing II dan sekaligus Dosen Penasehat Akademik (PA) yang telah banyak memberikan arahan, masukan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
  8. Rahmi Febriyanti, M. Sc selaku penguji I dan Ibu Dr. Restu Misrianti selaku penguji II yang telah memberikan kritik dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
  9. Seluruh dosen, karyawan dan civitas Akademika Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang telah membantu penulis dalam mengikuti aktivitas perkuliahan.
  10. Kepada teman-teman masa kecil
  11. Kepada Bapak Wiji Prayitno dan istri memotivasi dan membantu dalam banyak hal.
  12. Teman asrama kamar 8 Ade Hidayat, Aziz Faisal, M. Aziz, dan Widuri Alamsyah.
  13. Teman-teman THP terkhusus THP 1.
  14. Teman-teman Peternakan angkatan 2019 dan khususnya teman-teman kelas B yang telah kebersamai selama kuliah.
  15. Kepada anak Kos Aldiko Saputra, S. Pt, Albiansen Tarigan, S. Pt, Fahrul Septianto, S. Pt, M. Iqbal, S. Pt, Muamar Reza Ahyanur S. Pt, Khoirul Amin, S. Pt, M. Ridwan Hidayat, Shabri Muslimin, Yoga Waskito Ramadhani, Ridwan Julianto, Fauzan Mustafa. Terima kasih banyak atas dukungan mental serta menjadi *support system* diri serta membuktikan bahwa ada hubungan kekeluargaan yang erat tanpa ikatan darah.
  16. Kepada anggota Kambing Gibah penulis mengucapkan terima kasih atas dukungan dan semangat yang diberikan.
  17. Rio Pambudi, S. Pt, Amar Sakti Ritonga, S. Pt, dan Albi di kandang *Agriculture Research Development Station* Universitas Islam Negeri Syarif Kasim Riau yang membantu serta memberikan arahan yang bermanfaat dan memotivasi selama proses skripsi,  
Semoga Allah Subbhanahu Wata'ala melimpahkan berkah dan taufik-Nya pada kita semua dan skripsi ini bermanfaat bukan hanya bagi penulis tapi juga untuk seluruh pembaca. Aamiin yaa rabbal'alaamiin.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “**Analisis Total Plate Count, pH, dan Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru**”. Skripsi ini dibuat sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Dr, Irdha Mirdhayati S. Pi, M. Si selaku pembimbing I dan Ibu Evi Irawati, S.Pt., M.P selaku dosen pembimbing II sekaligus selaku dosen penasehat akademik yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya Skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada orang tua yang telah memberikan dorongan baik secara moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan penulisan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun yang akan datang. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Pekanbaru, Januari 2024

UIN SUSKA RIAU

Penulis

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Analisis *Total Plate Count*, pH, dan Susut Masak Daging Ayam *Broiler* di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru

Tri Funiza (11980112716)

Di bawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Evi Irawati

### INTISARI

Pasar tradisional merupakan tempat yang memiliki peluang besar terjadi kontaminasi pada daging ayam *broiler*, identik dengan tempat yang kotor, tidak teratur, dan daging ayam yang dijual dibiarkan terbuka tanpa alas sehingga memudahkan kontaminasi bakteri. Kontaminasi bakteri dapat menyebabkan *foodborne disease*, yang dapat menurunkan mutu daging ayam *broiler* segar. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu daging ayam *broiler* yang dijual di pasar tradisional Kota Pekanbaru ditinjau dari aspek mikrobiologis dan fisik meliputi analisis *Total Plate Count*, pH dan susut masak. Metode yang digunakan selama penelitian ini adalah survei pada empat pasar tradisional di kota Pekanbaru yaitu Pasar Kodim, Dupa, Arengka, dan Simpang Baru. Diambil enam sampel dari masing-masing pasar, kemudian di analisis *Total Plate Count*, pH dan susut masak. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil ke empat pasar menunjukkan bahwa nilai *Total Plate Count* daging ayam *broiler* dari keempat pasar berkisar  $10^5$ - $10^6$  cfu/gr, nilai pH berkisaran 5,26-5,62 dan nilai susut masak berkisaran antara 8%-13%. Dapat disimpulkan daging ayam *broiler* yang dijual di pasar Dupa, Arengka, dan Simpang Baru masih dalam batas *Total Plate Count* yang diizinkan SNI 3924-2009, pH dan susut masak daging yang baik. Daging ayam *broiler* yang dijual di Pasar Kodim melebihi jumlah *Total Plate Count* SNI, namun pH dan susut masak masih sesuai standar daging ayam *broiler* yang baik.

**Kata kunci :** *Daging Ayam Broiler, cemaran mikroba, pH, Susut Masak, Pasar Tradisional.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## ***Analysis of Total Plate Count, pH, and Cooking Loss of Broiler Chicken Meat in Government-Managed Traditional Markets Pekanbaru City***

Tri Funiza (11980112716)

*Under the guidance of Irdha Mirdhayati and Evi Irawati*

### **ABSTRACT**

*Traditional markets are places that have a big chance of contamination of broiler chicken meat. Identical to a dirty, disorganized place, and the chicken meat being sold is left open without a bottom, making it easier for bacterial contamination. Bacterial contamination, can cause foodborne disease, which can reduce the quality of fresh broiler chicken meat. The aim of this research is to determine the quality of broiler chicken meat sold in the traditional market of Pekanbaru city in terms of microbiological and physical aspects including analysis of Total Plate Count, pH and cooking loss. The method used during this research was a survey at four traditional markets in the city of pekanbaru, namely Kodim, Dupa, Arengka and Simpang Baru markets. Six samples, were taken and then analyzed the Total Plate Count, pH and cooking loss. Data Analysis was carried out descriptively. The results for four market show that the Total Plate Count value of broiler meat from the market is around  $10^5$ - $10^6$  cfu/gr, the pH value is around 5,26-5,62 and the cooking loss value is around 8%-13%. It can be concluded that broiler chicken meat sold in the Dupa, Arengka, Simpang Baru markets is still within the Total Plate Count Limits permitted by SNI 3924-2009, pH and good cooking loss of meat. Broiler chicken meat sold in the kodim market exceed the SNI Total Plate Count, but the pH and cooking loss still meet good meat standards.*

**Keywords :** *Broiler meat, microbial contamination, pH, and cooking loss, Traditional Market.*



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
DAFTAR SINGKATAN .....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
1.4. Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Pasar Tradisional .....	4
2.2. Ayam <i>Broiler</i> .....	4
2.3. Cemaran Mikroba.....	5
2.4. <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	6
2.5. pH (Derajat Keasaman).....	7
2.6. Susut Masak .....	8
III. MATERI DAN METODE .....	9
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	9
3.2. Bahan dan Alat .....	9
3.3. Metode Penelitian.....	9
3.4. Prosedur Penelitian.....	11
3.5. Analisis Data .....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Profil Pasar Tradisonal .....	14
4.2 <i>Total Plate Count</i> .....	16
4.3. pH .....	21
4.4. Susut Masak.....	22
V. PENUTUP .....	23
5.1. Kesimpulan.....	23
5.2. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN.....	29

### Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2. Syarat Mutu Mikrobiologis SNI 3924-2009 .....	6
4. Hasil TPC Daging Ayam Broiler di Pasar Kodim.....	16
4. Hasil TPC Daging Ayam Broiler di Pasar Dupa.....	17
4. Hasil TPC Daging Ayam Broiler di Pasar Arengka.....	18
4. Hasil TPC Daging Ayam Broiler di Pasar Simpang Baru.....	19
4. Rata-rata pH Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.....	21
4. Rata-rata Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.....	22

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR GAMBAR

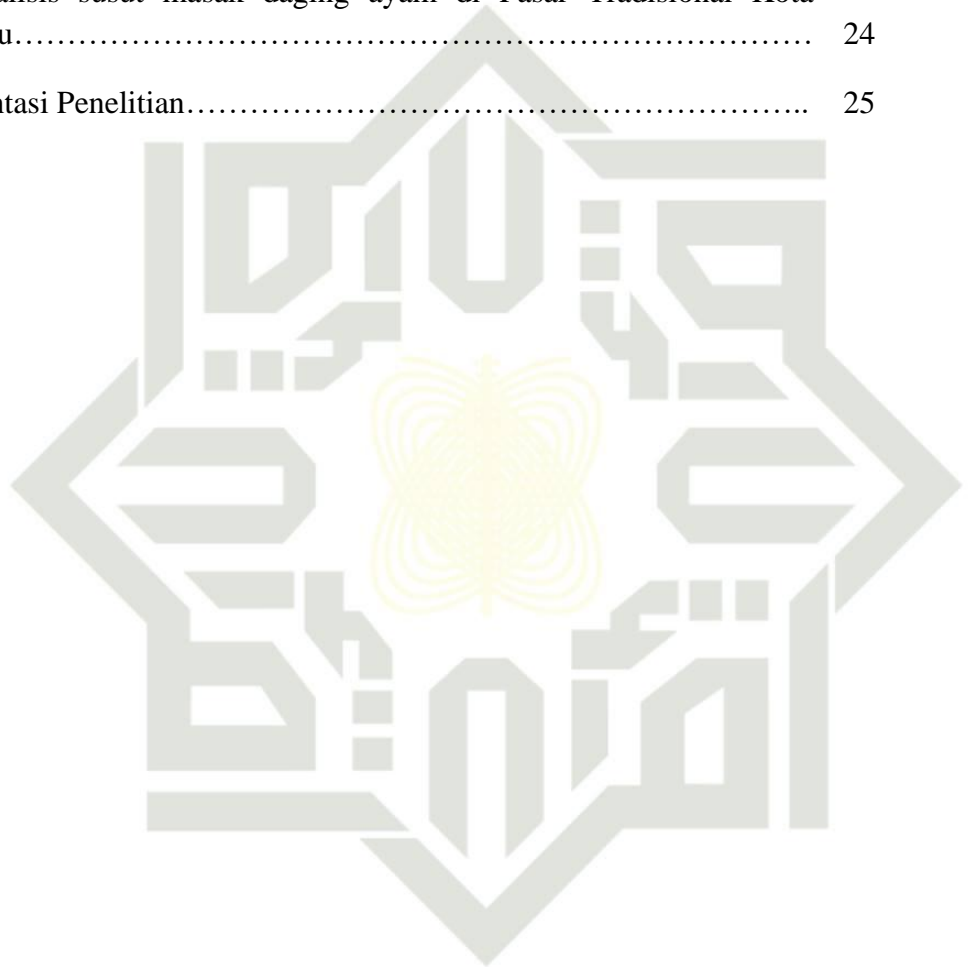
Gambar	Halaman
1. Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	1
3.1. Alur Pelaksanaan Penelitian.....	11
4.1. Pasar Kodim .....	14
4.2. Kios Daging Sapi di Pasar Dupa.....	15
4.3. Kondisi Pasar Pagi Arengka.....	15
4.3. Kondisi Pasar Simpang Baru .....	16
4.5. Penjual Daging Ayam di Pasar Kodim .....	17
4.6. Pedagang di Pasar Dupa.....	18
4.7. Pedagang di Pasar Arengka.....	19
4.8. Pedagang di Pasar Simpang Baru .....	19
4.9. Pengukuran pH Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	21
4.10. Penimbangan Susut Masak Daging Ayam.....	22

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisis TPC Daging Ayam di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru	23
2. Hasil Analisis pH daging ayam di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.....	23
3. Hasil analisis susut masak daging ayam di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.....	24
4. Dokumentasi Penelitian.....	25



UIN SUSKA RIAU

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR SINGKATAN

BSN: Badan Standarisasi Nasional

SNI : Standard Nasional Indonesia

TPC : *Total Plate Count*



UIN SUSKA RIAU

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan makanan asal ternak bergizi tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak serta tekstur yang lunak (Jaelani dkk., 2014) mudah dikonsumsi dan harganya relatif murah sehingga dapat diterima oleh mayoritas masyarakat (Saptarini, 2009). Daging ayam kaya akan kandungan protein dan merupakan sumber fosfor dan mineral lain serta vitamin B-kompleks (Marliena, 2016). Daging ayam merupakan bahan makanan yang mengandung gizi tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak, serta harga yang relatif murah. Berdasarkan alasan tersebut, daging ayam lebih banyak diminati oleh masyarakat jika dibandingkan dengan daging sapi. Struktur daging ayam sama halnya seperti daging hewan lainnya, sangat kompleks dan sangat luas. Lemak pada daging ayam banyak ditemukan di bawah kulit. Kandungan asam lemak tidak jenuhnya juga lebih besar dari pada daging hewan lainnya (Lukman dan Purnawarman, 2009). Daging ayam *broiler* yang dijual di pasar tradisional ditunjukkan pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Daging ayam *broiler* di pasar Tradisional  
Sumber : Dokumentasi Penelitian (2023)

Daging ayam *broiler* banyak ditemui di pasar tradisional. Jenis daging ini sangat mudah terkontaminasi oleh mikroba yang mengakibatkan daging mudah rusak. Pasar tradisional merupakan tempat yang memiliki kemungkinan perkembangan dan juga kontaminasi pada daging. Biasanya pasar tradisional identik dengan tempat yang kotor, tidak teratur, dan daging ayam yang dijual



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

biasanya dibiarkan begitu saja tanpa ada alas sehingga memudahkan kontaminasi bakteri (Maulitasari, 2014).

Kontaminasi bakteri yang terjadi pada makanan dan minuman ini dapat menyebabkan perubahan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit, atau yang lebih dikenal dengan *foodborne diseases*. Istilah *foodborne diseases* adalah suatu penyakit yang merupakan hasil dari pencernaan atau penyerapan makanan yang mengandung mikroba oleh tubuh manusia. Salah satu bakteri penyebab *foodborne disease* adalah bakteri gram negatif yaitu *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan suatu bakteri Gram (-) berbentuk batang, bersifat anaerobik fakultatif, dan mempunyai *flagella peritrikat* (Fardiaz, 1992). Daging yang terkontaminasi dapat mempengaruhi nilai pH.

Nilai pH merupakan indikator penting dalam menilai kualitas daging ayam. Hasil penelitian (Suradi, 2006) menunjukkan bahwa daging ayam broiler memiliki pH 6,31 pada saat segera setelah pemotongan, kemudian mengalami penurunan dengan semakin lamanya jangka waktu setelah pemotongan. Penurunan pH daging ayam setelah pemotongan ternak dipengaruhi oleh ketersediaan asam laktat di dalam otot.

Masyarakat di Kota Pekanbaru pada umumnya membeli daging ayam di pasar tradisional. Sampai saat ini, kesadaran penjual dan pembeli tentang hygiene serta sanitasi masih rendah. Hal ini dibuktikan dengan survei yang telah dilakukan kepada penjual daging ayam, bahwa rata-rata penjual belum menerapkan aspek hygiene dan sanitasi. Adapun hal-hal yang diperhatikan oleh peneliti dari kegiatan jual-beli berupa adanya kontak dengan daging ayam tanpa mencuci tangan, menggunakan lap yang kotor dan memakai air yang sama secara berulang-ulang, selain itu lokasi penjualan yang tidak kering dan kotor menyebabkan daging ayam menjadi mudah tercemar mikroorganisme. Secara keseluruhan, proses dari ayam hidup hingga menjadi daging merupakan mata rantai yang berkesinambungan, mulai dari lingkungan peternakan, *eviceration*, hingga pada proses penjualan di lingkungan pasar tradisional Kota Pekanbaru (Wulandari, 2020).

Penelitian mutu daging ayam *broiler* di pasar Tradisional di Kota Pekanbaru sudah pernah dilakukan oleh Wulandari, (2020), hasil penelitian *Total Plate Count* menunjukkan bahwa nilai cemaran mikroba pada daging ayam bagian

dada dan paha yang dijual di Kota Pekanbaru melebihi ketentuan SNI 7388: 2009, yaitu dengan total  $10^6$  cfu/gr. Tingginya tingkat cemaran bakteri pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Kota Pekanbaru membuktikan bahwa daging ayam yang dijual tidak memiliki higiene dan sanitasi yang baik. Jika dibandingkan dengan hasil penelitian Imelda (2021), yang melakukan analisis cemaran *Escherichia coli*, jumlah koloni bakteri dan nilai pH daging ayam broiler di rumah potong ayam tradisional Kelurahan Tobek Godang Kota Pekanbaru, dilaporkan cemaran bakteri *Escherichia coli* melebihi ambang batas, (3,6-460/g). koloni bakteri berkisar ( $1,4 \times 10^5$ - $6,1 \times 10^5$ ) dan pH pada daging ayam broiler menunjukkan normal yaitu pH 6-6,5. Berbeda dengan Supriyanto dkk, (2019), tentang Kualitas Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Tradisional Kabupaten Malang, yang mana hasil rata-rata *Total Plate Count* di bawah standar ketentuan dengan hasil terendah ( $\pm 164500$  kol/g) dan tertinggi ( $\pm 635500$  kol/g). Atas dasar pemikiran tersebut telah dilakukan penelitian tentang “Analisis *Total Plate Count*, pH dan Susut Masak Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru.

## 1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu daging ayam broiler melalui aspek mikrobiologi dan fisik meliputi analisis *Total Plate Count*, pH, dan susut masak di pasar tradisional Kota Pekanbaru.

## 1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi dan referensi kepada masyarakat dan pembaca tentang kualitas daging ayam broiler dari aspek mikrobiologi dan juga fisik pada daging ayam broiler yang ada di pasar tradisional di Kota Pekanbaru.

## 1.4. Hipotesis

Daging ayam broiler yang dijual di pasar Tradisional di Kota Pekanbaru memiliki TPC(*Total Plate Count*) melebihi ambang batas cemaran mikroba dalam bahan pangan asal hewan berdasarkan SNI 3924-2009 serta pH dan susut masak daging ayam broiler sesuai dengan standar daging yang baik.

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Pasar Tradisional

Pasar adalah area tempat transaksi jual beli barang dengan jumlah penjual yang lebih dari satu, baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun sebutan lainnya. Pandangan pasar secara luas merupakan mekanisme bertemunya kepentingan konsumen dan produsen, merupakan sumber informasi bagi pelaku ekonomi serta juga merupakan sarana dalam meningkatkan kepuasan konsumen maupun produsen (Noor, 2007).

Pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, badan usaha milik negara dan badan usaha milik daerah termasuk kerjasama dengan swasta tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki atau dikelola oleh pedagang kecil menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar-menawar (Bintoro, 2010).

Pasar tradisional identik dengan kondisi kotor, becek dan bau, sedangkan berbanding terbalik dengan kondisi pada pasar modern yang memberikan sensasi kenyamanan dalam berbelanja. Dari segi perbelanjaan kedua pasar ini sama saja karena bertemunya permintaan dan penawaran dengan harga tercermin dengan keadaan pasar yang bersangkutan (Suryanika, 2009). Langkah yang harus diambil untuk menjaga keberadaan pasar tradisional adalah perbaikan infrastruktur pasar tradisional, pengorganisasian para pedagang kaki lima dan pelaksanaan praktek pasar yang lebih baik (Suryadarma, 2008).

### 2.2. Ayam Broiler

Ayam *broiler* merupakan salah satu ayam yang banyak diminati masyarakat, karena ayam *broiler* ini relatif murah dan daging yang memiliki tekstur lembut. Ayam *broiler* merupakan ayam ras yang memiliki banyak keunggulan, ayam ini merupakan hasil dari persilangan bangsa ayam untuk mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan produktifitas, memiliki daging yang empuk, ukuran yang besar serta penambahan bobot yang relatif cepat. Komposisi

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kimia daging ayam terdiri dari kadar air 74,86%, protein 23,20%, lemak 1,65%, mineral 0,98%, dan kalori 114 kkal (Rosyidi dkk., 2009).

Warna daging ayam terutama bagian dada biasanya berwarna putih-keuningkeabuan, sedangkan warna bagian kaki relatif lebih gelap atau merah coklat. Warna daging ayam dipengaruhi oleh ras, umur, letak otot, penanganan sebelum dan sesudah pemotongan. Nilai pH juga berpengaruh pada kualitas daging ayam, yaitu terhadap warna, keempukan, dan daya ikat air. Nilai pH daging ayam setelah 24 jam (pasca mati) adalah 5,5-5,9 (Lukman dan Purnawarman, 2009). Daging merupakan salah satu sumber gizi bagi manusia, selain itu juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan menyebabkan perubahan yang menguntungkan seperti perbaikan bahan pangan secara gizi, daya juga dapat mengakibatkan perubahan fisik atau kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut tidak layak dikonsumsi. Makanan yang dikonsumsi dapat menjadi sumber penularan penyakit apabila telah tercemar mikroba dan tidak dikelola secara higienes, makanan yang berpotensi tercemar adalah makanan mentah (Siagian, 2002).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan berubahnya makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit yang disebut dengan *foodborne disease*. Istilah *foodborne disease* merupakan penyakit yang ditularkan lewat makanan, yang berupa gangguan pada saluran pencernaan makanan dengan gejala umum sakit perut, diare dan/atau muntah. Sumber kontaminasi pada daging dapat berasal dari hewan (contoh : rambut, bulu (inggus), kulit, kotoran, isi saluran, pencernaan); air yang digunakan selama proses pemotongan; pekerja RPH/A, jagal, atau orang yang menangani daging; udara, tanah atau lantai RPH; peralatan pemotongan, peralatan penanganan daging; transportasi; dan tempat pemasaran beserta peralatan dan penjualnya (Doyle dan Beuchat, 2007).

### 2.3. Cemaran Mikroba

Cemaran mikroba merupakan salah satu bentuk masalah keamanan pangan asal hewan yang menyebabkan daging tidak baik untuk dikonsumsi dikarenakan tingkat cemaran mikroba yang telah melampaui ambang batas ketentuan Standart Nasional Indonesia (SNI). Perkembangbiakan bakteri yang sangat cepat pada kondisi yang menguntungkan bisa menyebabkan dari kontaminasi bakteri yang sedikit menjadi kondisi cemaran yang diluar ambang batas (Wulandari, 2020).

Keamanan bahan makanan/pangan yaitu keadaan dan usaha yang dilakukan berguna menahan bahan pangan yang dicemari oleh bahan biologis, kimia dan zat lain yang dapat menyebabkan kesehatan terganggu serta membahayakan dan merugikan kesehatan (BSN, 2009). Persyaratan maksimum mutu organisme dapat dilihat pada Tabel 2.1

**Tabel 2.1 Syarat Mutu Mikrobiologis SNI 3924:2009**

No	Jenis	Satuan	Persyaratan
1	<i>Total Plate Count</i>	Cfu/g	Maksimum $1 \times 10^6$
2	<i>Coliform</i>	Cfu/g	Maksimum $1 \times 10^2$
3	<i>Staphylococcus Aureus</i>	Cfu/g	Maksimum $1 \times 10^2$
4	<i>Salmonella sp</i>	Per 25 g	Negatif
5	<i>Escherihia coli</i>	Cfu/g	Maksimum $1 \times 10^1$
6	<i>Campylobacter sp</i>	Per 25 g	Negatif

Menurut Usmiati (2010), kerusakan daging yang disebabkan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dengan tanda-tanda sebagai berikut: pembentukan lendir, perubahan warna, bau, rasa menjadi asam dan pahit, dan Terjadi ketengikan yang disebabkan oksidasi lemak daging. Akan tetapi, cemaran mikroba pada daging ayam dipasaran juga terjadi akibat kontaminasi. Menurut Piharsanti, (2019) terdapatnya kontaminan yang terjadi pada makanan dapat berlangsung melalui 2 cara yaitu: kontaminasi langsung, adalah kontaminasi yang terjadi pada bahan makanan mentah, baik tanaman ataupun hewan yang diperoleh dari tempat hidup atau asal bahan makana. Kontaminasi Silang, merupakan kontaminasi pada bahan makanan mentah ataupun makanan masak melalui perantara. Bahan kontaminan dapat berada dalam makanan melalui berbagai

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



pembawa antara lain serangga, tikus, peralatan, ataupun manusia yang menangani makanan tersebut, yang biasanya merupakan perantara utama.

#### 2.4. Total Plate Count (TPC)

*Total plate count (TPC)* adalah jumlah bakteri *aerob mesofil* yang dihitung telah diinkubasi selama 24-48 jam. Setiap koloni yang tumbuh berasal dari satu sel bakteri sehingga dengan menghitung jumlah koloni dapat diketahui penyebab bakteri yang ada pada bahan (Edwin, 2016). Pengujian TPC dilakukan secara aseptis alat dan bahan yang digunakan harus disterilisasi terlebih dahulu dalam *autoclav* (BSN, 2009).

Pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme dalam bahan akan menyebabkan perubahan fisik dan kimiawi, sebagai contoh konsistensi bahan menjadi lunak, timbul gas atau aroma tertentu dan zat racun yang membahayakan. Berdasarkan Badan Standarisasi Nasional 2009, batas maksimal TPC pada daging  $1 \times 10^6$  cfu/gr, bahan makanan yang memiliki bakteri melebihi standar yang telah ditentukan tidak baik dan tidak layak dikonsumsi karena telah membahayakan manusia (Soeparno, 2009).

#### 2.5. pH (Derajat Keasaman)

pH adalah kependekan dari *Potential Hydrogen*, yang berarti ukuran keasaman. pH merupakan faktor yang sangat penting karena pH dapat menunjukkan kualitas penyimpanan produk olahan yang berkaitan dengan warna, kemampuan, cita rasa, daya ikat air dan masa simpan. Penurunan nilai pH setelah hewan mati ditentukan oleh kondisi fisiologis otot yang berhubungan dengan produksi asam laktat atau kapasitas produksi energi otot dalam bentuk ATP, hampir semua mikroba tumbuh pada tingkat pH yang berbeda, sebagian bakteri tumbuh pada pH yang mendekati netral (Lukman dkk, 2007).

pH normal memiliki nilai 6,5 hingga 7,5 sementara bila nilai  $\text{pH} < 6,5$  menunjukkan zat tersebut memiliki sifat asam sedangkan nilai  $\text{pH} > 7,5$  menunjukkan zat tersebut memiliki sifat basa. pH 0 menunjukkan derajat keasaman yang tinggi, dan pH 14 menunjukkan derajat kebasaan tertinggi (Azmi dkk., 2016). Jaringan otot hewan pada saat masih hidup mempunyai pH pada kisaran 7,2 sampai 7,4 dan akan menurun setelah pemotongan (Foegeding *et al.*,

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1996), karena mengalami glikolisis dan dihasilkan asam laktat yang akan mempengaruhi pH (Lawrie, 2003). Menurut Wulandari dkk, (2020) rata-rata yang didapat terkait nilai pH daging ayam *broiler* di pasar tradisional Kecamatan Denpasar Selatan adalah 5,73, nilai rata-rata pH ini tergolong normal dan menunjukkan kualitas daging termasuk kategori baik. Suradi (2006), menyatakan nilai pH daging setelah dipotong dipengaruhi oleh ketersediaan asam laktat di dalam otot.

## 2.6. Susut Masak

Susut masak merupakan penentu penting kualitas daging karena berkaitan dengan jumlah air dan nutrisi yang terlarut dalam air selama pemasakan. Susut masak dipengaruhi oleh pH, panjang sarkomer serat otot, panjang potongan serat otot, keadaan kontraksi miofibril, ukuran dan berat sampel daging, dan penampang daging (Prayitno dkk, 2010). Susut masak adalah bobot daging yang hilang setelah dilakukan proses perebusan, kadar air yang hilang merupakan indikator nilai pada daging. Menurut Soeparno (2015) indikator nilai nutrisi daging dilihat dari banyak air yang berkaitan didalam dan diantara serabut otot, daging yang susut masak lebih kecil maka kualitas daging relatif baik begitu juga sebaliknya.

Hasil penelitian Kusmajadi (2006) susut masak daging akan mengalami peningkatan hingga 34,76% selama 12 jam setelah pemotongan. Hal ini terjadi karena pH pada daging *post mortem* yang mengakibatkan banyak protein miofibriler yang rusak, oleh karena itu kemampuan untuk mengikat air mengalami penurunan dan meningkatnya susut masak. Faktor yang mempengaruhi susut masak adalah pH, panjang serabut otot, ukuran dan berat daging (Soeparno, 2015). Begitu juga sebaliknya semakin besar persen susut masak maka semakin banyak air yang hilang dan nutrisi yang larut dalam air (Prayitno dkk, 2010). Dewiyani *et.,al* (2015) mengemukakan bahwa susut masak daging dipengaruhi oleh nilai pH, panjang sarkometer serabut otot, panjang potongan serabut otot, status kontraksi miofibril, ukuran dan berat sampel, penampang melintang daging, pemansan, bangsa terkait lemak daging, umur, dan konsumsi energi dalam pakan. Nilai susut masak yang normal menurut Lawrie (2003), berkisaran antara 1,5-5,5%.

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### III. MATERI DAN METODE

#### 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September-Desember 2023 bertempat di Laboratorium Teknologi Pasca Panen, Laboratorium Nutrisi dan Kimia Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Laboratorium UPT Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Riau.

#### 3.2. Bahan dan Alat

##### 3.2.1. Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel daging ayam bagian dada, sampel diambil dari empat pasar tradisional Kota Pekanbaru yaitu Pasar Simpang Baru, Pasar Arengka, Pasar Dupa, dan Pasar Kodim. Pengambilan sampel dilakukan pada pukul 08.00 - 10.00 WIB. Bahan yang digunakan untuk analisis *Total Plate Count*, pH, dan susut masak: Larutan buffer pepton water, pepton steril, PCA (*Plate Count Agar*), aquades, dan air.

##### 3.2.2. Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah nampan, pisau, mortar steril, tabung reaksi, cawan petri, *hocky glass*, *colony counter*, pH meter dan *beaker glass*, kompor gas, panci, dan timbangan digital.

#### 3.3. Metode Penelitian

##### 3.3.1 Penentuan jumlah sampel

Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode survey di empat pasar tradisional di Kota Pekanbaru yaitu Pasar Kodim, Dupa, Arengka, dan Simpang Baru. Penentuan pasar tradisional dilakukan secara *purposive sampling* dengan kriteria:

1. Pasar yang buka setiap hari
2. Pasar yang memiliki konsumen lebih banyak
3. Tersedia penjual daging ayam segar setiap hari
4. Lokasi yang paling presentatif untuk mewakili pasar tradisional yang ada di wilayah Kota Pekanbaru



**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Berdasarkan ketentuan tersebut dipilih empat pasar tradisional yang tersebar di wilayah kota Pekanbaru, empat pasar yang dipilih tersebut (Pasar Kodim mewakili Kelurahan Padang Bulan, Kecamatan Senapelan), B (Pasar Dupa mewakili Kelurahan Tangkerang Tengah, Kecamatan Marpoyan Damai), C (Pasar Aengka mewakili Kelurahan Sidomulyo Timur, Kecamatan Marpoyan Damai) dan D (Pasar Simpang Baru mewakili Kelurahan Tuah Karya, Kecamatan Tuah Madani).

Perhitungan besar sampel dihitung menggunakan rumus Federer (1963 dalam Hasrawati (2012):

$$(t-1)(n-1) \geq 15$$

t: merupakan jumlah pasar

n: merupakan jumlah sampel pada tiap pasar

$$(4-1)(n-1) \geq 15$$

$$(4-1)(n-1) \geq 15$$

$$3n-3 \geq 15$$

$$3n \geq 15 + 3$$

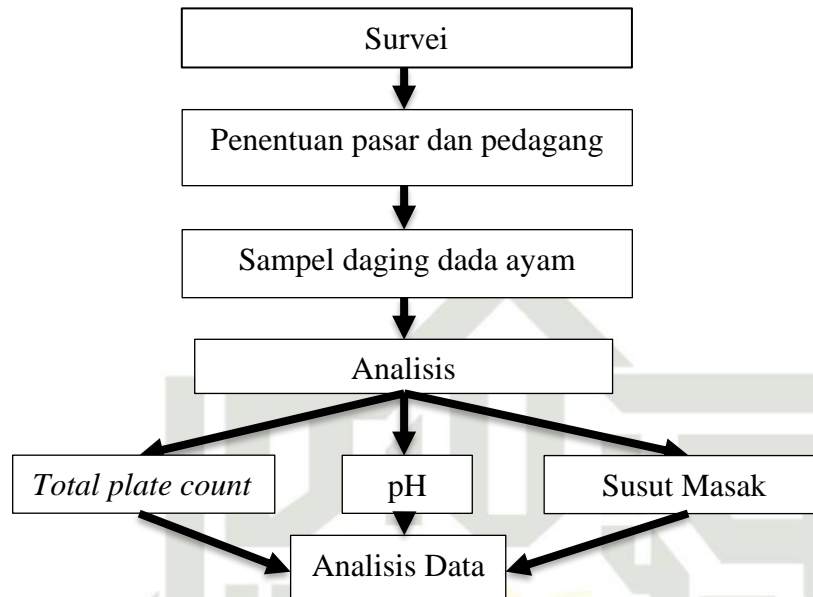
$$n \geq 18/3$$

$$n \geq 6 \text{ buah sampel (tiap pasar)}$$

Berdasarkan rumus yang digunakan, sampel yang diambil dalam penelitian ini sebanyak enam sampel untuk tiap pasar. Penentuan titik lokasi kios penjual daging ayam untuk pengambilan enam buah sampel pada setiap pasar dilakukan secara random *purposive sampling*.

### 3.4. Prosedur Penelitian

Alur pelaksanaan penelitian ditampilkan pada Gambar 3.1 berikut ini:



Gambar 3.1. Alur pelaksanaan penelitian

#### 3.4.1. Pengujian *Total Plate Count* (TPC) (SNI : 2897-2008)

Pengujian TPC dimaksudkan untuk menunjukkan jumlah mikroba yang terdapat dalam suatu produk. Pengujian *Total Plate Count* dilakukan menurut Fardiaz (2000). Sebanyak 25 gram sampel daging diambil kemudian masing-masing dihancurkan dengan mortar steril hingga merata. Setelah itu dilakukan pengenceran dengan menambahkan 45 ml larutan *Buffer Pepton Water* (0,1%) steril. Campuran ini merupakan pengenceran  $10^1$ . Pengenceran selanjutnya dilakukan dengan mengambil satu mL dari masing-masing larutan sebelumnya pada tabung reaksi yang telah diisi dengan 9 mL pepton steril. Dengan prosedur yang sama dilakukan pengenceran sampai  $10^7$ .

Pemupukan dilakukan dengan metode penyebaran di atas permukaan media (*spread plate method*). Sebanyak 15-20 mL PCA (suhu  $47-50^{\circ}\text{C}$ ) dituangkan ke dalam cawan petri, dihomogenkan dan dibiarkan memadat. Setiap satu ml dari masing-masing pengenceran disebarakan secara aseptis ke atas cawan petri steril secara duplo, untuk meratakannya digunakan *hocky glass*. Kemudian cawan petri dibalik dan diinkubasi pada suhu  $37^{\circ}\text{C}$  selama 24 sampai 48 jam. Koloni yang tumbuh dihitung dengan menggunakan *Colony Counter*

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





### 3.6. Analisis Data

Data hasil dari penelitian ini dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif (Sudjana, 2005). Data yang diperoleh dari setiap pengujian laboratorium terhadap mikrobiologi daging ayam yang terdiri dari uji *Total Plate Count* (TPC) akan dibandingkan dengan SNI 3924-2009 tentang syarat mutu mikrobiologis uji pH, dan susut masak akan dianalisis rata-rata, standar deviasi, dan koefisiens variasi.

Rumus analisis rata-rata:

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n \alpha_i$$

Keterangan:  $\bar{x}$  = Nilai rata-rata  
 $N$  = Banyak data  
 $\sum_{i=1}^n \alpha_i$  = Jumlah semua nilai data

Rumus simpangan baku:

$$S = \sqrt{\frac{(Xi - \mu)^2}{n - 1}}$$

Keterangan:  $S$  = Simpangan baku  
 $Xi$  = Nilai dari popu;asi  
 $\mu$  = Rata-rata populasi  
 $n$  = Jumlah populasi

Coefficient Variation :

$$CV = \frac{S}{\bar{x}} \times 100\%$$

Keterangan:  $CV$  = Coefficient Variation  
 $S$  = Simpangan baku  
 $\bar{x}$  = Rata-rata sampel

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## V. PENUTUP

### 5.1.

#### Kesimpulan

Kesimpulan penelitian ini adalah daging ayam broiler yang dijual di pasar Dupa, Arengka, dan Simpang Baru masih dalam batas *Total Plate Count* yang diizinkan SNI 3924-2009, pH, dan susut masak yang baik. Daging ayam yang dijual di Pasar Kodim Jumlah *Total Plate Count* melebihi batas, namun pH dan susut masak masih sesuai dengan standar daging yang baik.

### 5.2.

#### Saran

1. Pembeli harus melakukan pencucian daging ayam broiler setelah pembelian dengan bersih dan memasak daging ayam broiler dengan pemasakan yang matang.
2. Perlu bantuan dari pemerintah untuk memberikan sosialisasi dan edukasi kepada pedagang daging ayam *broiler* di pasar tradisional, tentang penerapan pemotongan ayam yang benar dan penerapan sistem jaminan halal pada pemotongan daging ayam di pasar tradisional Kota Pekanbaru.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almuddin, A. 2005. *Mikrobiologi Dasar*. Jilid 1. Cet. 1;UNM Press. Makassar.
- Andiansyah, A, Riyanti. Rr., Septinova, D., dan Nova. K. 2021. Kualitas Fisik Daging Broiler di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. Vol 5 (1):50-56
- Association Official Analytical Chemistry [AOAC]. 2005. Official Method of Analysis. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International.
- Ami, Z., Saniman dan Iak. 2016. Sistem Penghitungan pH Air Tambak Ikan Berbasis Mikrokontroler. *Jurnal Ilmiah Saindikom*, 15(2):102.
- Bintoro, R. W. 2010. Aspek Hukum Zonasi Pasar Tradisional dan Pasar Modern. *Jurnal Dinamika Hukum*, 10(3), 349-363.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional BSN. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standardisasi Nasional: SNI No. 3924
- [BPOM RI] Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. 9(2): 1-11.
- Dewiyani RE, N Halim dan S Osfar . 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu fermentasi *Mix Culture Aspergillus niger* dan *Rhizopus Oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *J. Ilmu dan Teknol. Hasil Ternak*, 10(1):9-17.
- Doyle, M.P., and L.R. Beuchat, 2007. *Food Microbiology: Fundamental and Frontiers 3rd edition*. ASM Press: Washington
- Edwin, M. 2016. Status Mikrobiologi Daging Broiler dari Pasar-Pasar Tradisional di Kota Metro. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung. Lampung
- Fardiaz, 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT. Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Foegeding, E. A., T. C. Lanier, and H. O. Hutlin. 1996. *Characteristics of Edible Muscle Tissue*. Food Chemistry. Ed. O.R. Fennema. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Gaman, P. M. and K. B Sherington. 1994. Ilmu Pangan; Pengantar ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.



- Hafizah, S. 2010. Gambaran Pengetahuan Penyaji makanan (*Food Handler*) pada Rumah-Rumah Makan di Jalan Dr. Mansur Tentang Amebiasis. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Indelda. 2021. Analisis Cemaran *Escherichia coli*, Jumlah Koloni Bakteri dan Nilai pH Daging *Broiler* di Rumah Pemotongan Ayam Tradisional Kelurahan Tobek Godang Kota Pekanbaru. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam *Broiler* Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*, 39(3):119-128.
- Kusmajadi, S. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam *Broiler* Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.6(1) :23-27.
- Lapase, O.A., j. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students E-Journal* 5(4) : 1-7
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman, D. W. A. W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnawarman, dan H. Latif. 2007. *Higienis Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lukman DW, dan T Purnawarman . 2009. Penghitungan Jumlah Mikroorganisme dengan Metode Hitungan Cawan, Metode Most Probable Number (MPN). Didalam: Lukman DW, Purnawarman T, editor. Penuntun Praktikum Higiene Pangan Asal Hewan. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Maulitasari, S.S. 2014. *Identifikasi cemaran staphylococcus aureus pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional dan modern disekitar kampus Institut Pertanian Bogor*. Tesis. Fakultas Kedokteran. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marliena, L. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Morandi, S, M. P. Brasca. R. Alfieri. Lodu and A. Tamburini. 2005. Influence of pH and temperature on the growth of *Enterococcus faecalis*. *Lait Dairy J*. 85: 18112`-192
- Noor, H.F., 2007. *Ekonomi Manajeria*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada), h.104.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- © Hak cipta milik UIN Suska Riau
- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- Nueman, W.L. 2014. *Social Research Methods: Qualitative And Quantitative Approaches*. Person: Edinburg gate. 594hal.
- Priharsanti, A. H. T. 2019. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Sains Peternakan*, 7: 66-72.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Restika, K.D. 2012. Keberadaan *Salmonella* pada Daging Ayam yang dijual di Pasar Tradisional di Kota Tanggerang Selatan.
- Rosyidi, D., S. Agus, dan M. Rachmat. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillusniger* Pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam *Broiler*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4: 1-10.
- Saptarini, K. 2009. Isolasi *Salmonella* sp. pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Selfiana DR, Rastina, Ismail, Thasmi CN, Darniati, Muttaqien Z. 2017. Jumlah Cemaran *Escherichia Coli* pada Daging Ayam *Broiler* di Pasar Rukoh, Banda Aceh. *Jimvet*. 1(2): 148-154.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Soeparno. 1992. Pengaruh Lama Pemasakan dan Macam Otot Terhadap pH, Water Holding Capacity, Cooking Loos, dan Keempukan Daging. Laporan Penelitian No.UGM/PT/2895/01/39. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta .
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan Kelima, Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan ke 6 (Edisi Revisi) Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Penerjemah B. Sumantri).
- Sudjana. 2005. *Metoda Statistika*. Taristo. Bandung. 502 hal.
- Sulistianto, S. 2012. Pengaruh Tumbling Daging Sapi dengan Menggunakan Bawang Putih terhadap Total Coliform, Nilai pH dan Daya Ikat Air. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Supriyanto, S., Prabewi, N., Wijaya, F. M. P., Rukmananda, H. R. A., adiningsih Adiningsih, A., & Hargiati, D. P. 2019. Kualitas Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Tradisional Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 16(30), 25-37.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler *Post Mortem* Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, (6) 1:23-27.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler *Post Mortem* Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Tesis*, Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Suryadarma, D. 2008. Dampak Supermarket Terhadap Pasar dan Pedagang Ritel di Indonesia. Jakarta: Lembaga Penelitian Semeru.
- Suryanika, E. 2009. Status Mikrobiologis Karkas Broiler di Pasar-Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung dan Metro. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: Lampung.
- Tortora, G. J and B. Derrickson. 2006. *Principles of anatomy and physiology*. Wiley. United State of America.
- Usmiati S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. terhubung berkala. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/daging-awet.pdf>. 20 Desember 2018.
- Wulandari. 2020. Identifikasi Cemar Bakteri (TPC, *Colliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella*) pada Daging Ayam Ras yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Wulandari, S., I. B. N, Swacita., dan M. D. Rudyanto., 2020. Kualitas Daging Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Selatan. *Buletin Veteriner Udayana Volume*, 12(2), 110-114.



## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil analisis *Total Plate Count* Pasar Tradisional kota Pekanbaru

Pedagang	Pasar			
	1	2	3	4
1	$8,0 \times 10^6$	$0,3 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$0,58 \times 10^6$
2	$0,65 \times 10^6$	$0,39 \times 10^6$	$0,71 \times 10^6$	$0,39 \times 10^6$
3	$0,78 \times 10^6$	$0,3 \times 10^6$	$1,0 \times 10^6$	$0,77 \times 10^6$
4	$0,32 \times 10^6$	$0,36 \times 10^6$	$0,3 \times 10^6$	$0,62 \times 10^6$
5	$0,38 \times 10^6$	$0,34 \times 10^6$	$0,46 \times 10^6$	$0,79 \times 10^6$
6	$0,65 \times 10^6$	$0,4 \times 10^6$	$0,51 \times 10^6$	$0,41 \times 10^6$
Rata-rata	$1,7 \times 10^6$	$0,34 \times 10^6$	$0,69 \times 10^6$	$0,59 \times 10^6$
Standar Deviasi	2,77	4,30	3,45	1,70
CV	0,6	8,08	2,02	3,48

Keterangan Pasar 1 : Pasar kodim, Pasar 2 : Pasar Dupa, Pasar 3 : Pasar Arenka, dan Pasar 4 : Pasar Simpang Baru.

Lampiran 2. Hasil analisis pH daging Ayam *Broiler* pasar Tradisional

Pedagang	Pasar			
	1	2	3	4
1	6,0	5,49	5,27	5,45
2	5,64	5,32	5,55	5,34
3	5,66	5,40	5,54	5,18
4	5,62	5,34	5,59	5,11
5	5,39	5,41	5,44	5,34
6	5,44	5,66	5,54	5,14
Rata-rata	5,62	5,43	5,48	5,26
Standar Deviasi	0,19	0,12	0,11	0,13
CV	28,63	43,60	46,56	38,74

Keterangan Pasar 1 : Pasar kodim, Pasar 2 : Pasar Dupa, Pasar 3 : Pasar Arenka, dan Pasar 4 : Pasar Simpang Baru.

Lampiran 3. Hasil analisis Susut masak daging Ayam *Broiler* pasar Tradisional

Pedagang	Pasar			
	1	2	3	4
1	10%	5%	13%	13%
2	13%	10%	8%	14%
3	14%	7%	6%	12%
4	11%	15%	6%	13%
5	16%	13%	9%	12%
6	15%	9%	5%	16%
Rata-rata	13%	10%	8%	13%
Standar Deviasi	0,2	0,4	0,3	0,2
CV	6,23	2,65	2,68	8,86

Keterangan Pasar 1 : Pasar kodim, Pasar 2 : Pasar Dupa, Pasar 3 : Pasar Arenka, dan Pasar 4 : Pasar Simpang Baru.

- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang
1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Diarangi mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

### Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



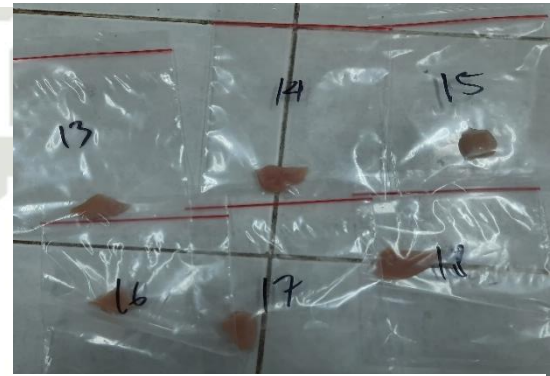
Pengambilan Sampel



Pegantaran Sampel ke Laboratorium TPP



Proses Fillet Daging



Pengemasan Sampel



Pengantaran Sampel di Lab UPT.  
Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang



Proses Susut Masak



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Daging yang selesai Uji Susut Masak



Penimbangan Daging Uji Susut Masak



Sampel Daging Uji pH



Pengukuran pH Daging