

ABSTRAK

Pengaruh Pencucian Daging Sapi Asal Pasar Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta Terhadap Uji Angka Lempeng Total (ALT)

Muthiah Yunia Zahrani

20/461914/KH/10749

Daging sapi merupakan sumber protein hewani yang tingkat konsumsinya terus mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Pasar tradisional menjadi pilihan utama masyarakat dalam membeli daging sapi. Kebiasaan umum yang dilakukan masyarakat dalam pengolahan daging adalah mencuci daging untuk menghilangkan kotoran. Namun ada anggapan dalam masyarakat bahwa daging tidak boleh dicuci sehingga diperlukan uji Angka Lempeng Total (ALT) untuk melihat tingkat keamanan pangan pada daging yang dicuci dan tidak dicuci. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan ALT daging sapi asal pasar tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta yang dicuci dan tidak dicuci.

Daging sapi dikoleksi sebanyak 30 sampel dari pasar-pasar tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Sampel dikelompokkan menjadi tiga kelompok meliputi kelompok daging segar (P1), daging dicuci lalu disimpan lima hari dalam *freezer* (P2), serta daging yang tidak dicuci lalu disimpan lima hari dalam *freezer* (P3). Pengujian ALT dilakukan menggunakan media *Plate Count Agar* (PCA). Data dianalisis statistik dengan uji Kruskal-Wallis untuk melihat perbedaan signifikan antara hasil ALT dari tiga kelompok daging dilanjutkan uji Mann-Whitney untuk mengetahui perbedaan signifikan antara hasil ALT dari daging yang dicuci dan tidak dicuci.

Hasil rata-rata ALT yang diperoleh dari daging sapi segar sebesar $12,3 \times 10^6$ cfu/g, daging sapi yang dicuci sebesar $9,85 \times 10^6$ cfu/g, dan daging sapi yang tidak dicuci sebesar $6,7 \times 10^6$ cfu/g. Analisis statistik menunjukkan nilai signifikansi $P > 0,05$. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa pencucian daging tidak mempengaruhi nilai ALT.

Kata kunci: daging sapi, pencucian daging, Angka Lempeng Total

ABSTRACT

The Effect of Washing Beef Bought From Traditional Markets in Yogyakarta Special Region on Total Plate Count (TPC) Evaluation

Muthiah Yunia Zahrani

20/461914/KH/10749

Beef is a source of animal protein whose consumption level continues to increase from year to year. Traditional markets are the main choice for people to buy beef. A common practice in meat processing is washing the meat to remove dirt. However, there is an assumption in the community that meat should not be washed, so a Total Plate Count (TPC) test is needed to see the level of food safety in washed and unwashed meat. This study aims to determine the difference in TPC between washed and unwashed beef from traditional markets in Yogyakarta Special Region.

A total of 30 beef samples were collected from traditional markets in the Special Region of Yogyakarta. The samples were categorized into three groups: fresh meat (P1), washed meat stored for five days in the freezer (P2), and unwashed meat stored for five days in the freezer (P3). TPC testing was conducted using Plate Count Agar (PCA) media. Data were statistically analyzed using the Kruskal-Wallis test to determine significant differences between TPC results from the three meat groups, followed by the Mann-Whitney test to determine significant differences between TPC results from washed and unwashed meat.

The average TPC result obtained from fresh beef was $12,3 \times 10^6$ CFU/g, washed beef was $9,85 \times 10^6$ CFU/g, and unwashed beef was $6,7 \times 10^6$ CFU/g. Statistical analysis showed a significance value of $P > 0,05$. The conclusion from this study is that meat washing does not affect TPC values.

Key word: beef, meat washing, Total Plate Count