

## PENGUJIAN DAN EVALUASI CEMARAN MIKROBA PADA DAGING SAPI YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KOTA YOGYAKARTA

Oleh:

ADAM MA'ARIJ RAMADHAN

18/432160/SV/16096

### INTISARI

Daging merupakan sumber pangan hewani yang memiliki peranan penting dalam menunjang kesehatan tubuh manusia. Daging sapi pada umumnya diperjualbelikan kepada masyarakat di pasar tradisional. Kualitas daging dapat diidentifikasi dari jumlah cemarkan mikroba yang ada didalamnya. Kualitas daging yang beredar di pasar tradisional perlu dilakukan pengawasan melalui *monitoring* dan evaluasi peredarannya secara berkala. Unit Pelaksana Teknis Daerah Balai Pengembangan Bibit Pakan Ternak dan Diagnostik Kehewanan (UPTD BPBPTDK) merupakan instansi yang memiliki kewenangan dalam melakukan kegiatan *monitoring* dan evaluasi pada daging yang beredar di pasar tradisional di Kota Yogyakarta. Salah satu kegiatan evaluasi yang dilakukan yaitu pengujian cemarkan mikroba melalui pengujian *Total Plate Count* (TPC) dengan metode cawan tuang untuk mengetahui kualitas daging sapi. Jumlah sampel daging sapi yang diuji sebanyak 9 sampel yang diambil berasal dari tiga pedagang di tiga pasar tradisional Kota Yogyakarta yaitu Pasar Colombo, Pasar Ngoto, dan Pasar Bantul. Hasil pengujian diketahui sebanyak 7 sampel daging sapi melebihi Batas Cemarkan Maksimum Mikroba (BMCM) dan 2 sampel daging sapi tidak melebihi BMCM. Daging sapi yang melebihi BMCM termasuk dalam kategori tidak layak untuk dikonsumsi manusia, sedangkan yang tidak melebihi BMCM layak dikonsumsi oleh manusia.

**Kata kunci:** cemarkan, daging sapi, mikroba, pasar tradisional, pengujian

## **TESTING AND EVALUATION OF MICROBIAL CONTAMINATION IN BEEF AT TRADITIONAL MARKETS OF YOGYAKARTA CITY**

**By:**

**ADAM MA'ARIJ RAMADHAN**

**18/432160/SV/16096**

### **ABSTRACT**

Meat is an animal origin food which has an important role in supporting the health of the human body. Beef is generally traded to people in traditional markets. The quality of meat can be identified from the number of microbial contaminants present in it. The quality of meat distributing in traditional markets needs to be supervised through regular monitoring and evaluation of its distribution. The Regional Technical Implementation Unit of the Center for Development of Animal Feed Seeds and Veterinary Diagnostics (UPTD BPBPTDK) is an office unit that has the authority to carry out monitoring and evaluation activities on meat distribution in traditional markets in Yogyakarta City. One of the evaluation activities carried out is testing for microbial contamination by testing the Total Plate Count (TPC) pour-plate method to determine the quality of beef. The number of beef samples tested were 9 samples taken from three traders in three traditional markets in Yogyakarta, namely the Colombo Market, Ngoto Market, and Bantul Market. The test results showed that 7 beef samples exceeded the Maximum Microbial Contamination Limit (BMCM) and 2 beef samples did not exceed BMCM. Beef that exceeds BMCM is categorized as unfit for human consumption, while beef that does not exceed BMCM is fit for human consumption.

**Keywords :** contamination, beef, microbial, traditional market, testing