

ANALISIS SYARAT MUTU MIKROBIOLOGIS DAGING SAPI SEGAR DI RUMAH POTONG HEWAN (RPH) KOTA SERANG

ABSTRAK

Oleh:

Yuyun Henie Pranitha

NIM: 211710022

Daging sapi merupakan salah satu protein hewani. Selain mutu fisik, mutu mikrobiologis daging sapi segar merupakan indikator keamanan dan kebersihan produk. Mutu mikrobiologis daging sapi segar ditentukan berdasarkan jumlah serta jenis mikroba yang terkandung didalamnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis syarat mutu mikrobiologis, meliputi Angka Lempeng Total (ALT), *Salmonella* sp., dan *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 3932:2008. Sampel yang digunakan yaitu daging sapi segar dengan klasifikasi karkas yang digunakan adalah kelompok *yearling*, golongan kelas I, potongan has dalam (*tenderloin*), has luar (*sirloin*), dan lamusir (*cube roll*) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Serang. Masing-masing sampel diambil sebanyak 250 g secara *purposive sampling*. Metode uji ALT, *Salmonella* sp., dan *S. aureus* menggunakan SNI 2897:2008. Hasil uji ALT pada sampel has dalam (*tenderloin*) sebesar $1,9 \times 10^3$ CFU/g, has luar (*sirloin*) sebesar $3,1 \times 10^3$ CFU/g, dan lamusir (*cube roll*) sebesar $4,8 \times 10^3$ CFU/g. Hasil uji untuk *Salmonella* sp. pada semua sampel negatif/25 g. Hasil nilai untuk *S. aureus* pada sampel has dalam (*tenderloin*) sebesar $8,5 \times 10^1$ CFU/g, has luar (*sirloin*) sebesar $6,5 \times 10^1$ CFU/g, dan lamusir (*cube roll*) sebesar $3,2 \times 10^2$ CFU/g. Berdasarkan hasil analisis syarat mutu mikrobiologis daging sapi segar, nilai *S. aureus* pada daging sapi segar potongan lamusir (*cube roll*) tidak memenuhi SNI, sedangkan yang potongan lain memenuhi SNI pada 3 parameter syarat mutu mikrobiologis.

Kata Kunci: ALT, Daging Sapi, Kualitas Mikrobiologis, RPH, Serang

ANALYSIS OF MICROBIOLOGICAL QUALITY REQUIREMENTS OF FRESH BEEF IN SLAUGHTERHOUSE IN SERANG CITY

ABSTRACT

By:

Yuyun Henie Pranitha

NIM: 211710022

Beef is a source of animal protein. In addition to physical quality, the microbiological quality of fresh beef is an indicator of product safety and hygiene. The microbiological quality of fresh beef is determined based on the number and type of microbes it contains. This study aims to analyze microbiological quality requirements, including Total Plate Count (TPC), *Salmonella* sp., and *Staphylococcus aureus* in accordance with SNI 3932:2008. The samples used were fresh beef with carcass classifications of yearling, class I, tenderloin, sirloin, and cube roll at the Serang City Slaughterhouse (RPH). Each sample was taken in 250 g portions using purposive sampling. The ALT, *Salmonella* sp., and *S. aureus* tests were conducted using SNI 2897:2008. The ALT test results for the tenderloin sample were 1.9×10^3 CFU/g, sirloin 3.1×10^3 CFU/g, and cube roll 4.8×10^3 CFU/g. The test results for *Salmonella* sp. in all samples were negative/25 g. The results for *S. aureus* in the tenderloin sample were 8.5×10^1 CFU/g, in the sirloin sample were 6.5×10^1 CFU/g, and in the cube roll sample were 3.2×10^2 CFU/g. Based on the results of the microbiological quality analysis of fresh beef, the *S. aureus* value in fresh beef cube roll did not meet SNI standards, while the other cuts met SNI standards for 3 microbiological quality parameters.

Keywords: *Beef, Microbiological Quality, Serang, Slaughterhouse, TPC*

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang saya tulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains dan diajukan pada Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten ini sepenuhnya asli merupakan hasil karya tulis ilmiah saya pribadi.

Adapun tulisan maupun pendapat orang lain yang terdapat dalam skripsi ini telah saya sebutkan kutipannya secara jelas dengan etika keilmuan yang berlaku di bidang penulisan karya ilmiah.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa sebagian atau seluruh isi skripsi ini merupakan hasil perbuatan plagiarisme atau mencontek karya tulis orang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi berupa pencabutan gelar kesarjanaan yang saya terima ataupun sanksi akademik lain sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Serang, 4 November 2025



Yuyun Henie Pranitha

NIM. 211710022

Nomor : - Kepada Yth.
Lampiran : satu (1) eks Dekan Fakultas Sains
Perihal : Pengajuan Munaqasah UIN SMH Banten
a.n Yuyun Henie Pranitha di-
NIM. 211710022 Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Dipermaklumkan dengan hormat, bahwa setelah membaca dan menganalisa serta mengadakan koreksi seperlunya, kami berpendapat bahwa skripsi saudara Yuyun Henie Pranitha dengan NIM: 211710022 yang berjudul "Analisis Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Sapi Segar di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Serang", telah dapat diajukan sebagai salah satu syarat untuk melengkapi ujian munaqasah pada Fakultas Sains Program Studi Biologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten.

Demikian atas segala perhatian Ibu kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Serang, 4 November 2025

Pembimbing I,



Analekta Tiara Perdana, M.Si.
NIP. 199103272022032001

Pembimbing II,



Ade Irmadiki Agipa, S.Si, M.Sc.
NIP. 199305222020122008

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING
ANALISIS SYARAT MUTU MIKROBIOLOGIS DAGING SAPI
SEGAR DI RUMAH POTONG HEWAN (RPH) KOTA SERANG

Oleh:

Yuyun Henie Pranitha
NIM: 211710022

Menyetujui,
Pembimbing Skripsi

Pembimbing I



Analekta Tiara Perdana, M.Si.
NIP. 199103272022032001

Pembimbing II



Ade Irmadiki Agipa, S.Si., M.Sc.
NIP. 199305222020122008

Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains



Prof. Dr. H. Hidayatullah, M.Pd.
NIP. 197409182000031000

Ketua Program Studi Biologi



Laksmi Puspitasari, M.Si.
NIP. 199101232020122004

PENGESAHAN

Skripsi a.n. Yuyun Henie Pranitha, NIM: 211710022 yang berjudul “Analisis Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Sapi Segar di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Serang“ telah diujikan dalam Ujian Tugas Akhir Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten pada tanggal 4 November 2025.

Skripsi tersebut telah disahkan dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains (S.Si.) pada Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten.

Serang, 4 November 2025

Ketua Penguji



Riski Andrian Jasmi, M.Sc.
NIP. 199105252018011002

Pembimbing I



Analekta Tiara Perdana, M.Si
NIP. 199103272022032001

Pembimbing II



Ade Irmadiki Agipa, S.Si., M.Sc.
NIP. 199305222020122008

Penguji I



Eni Nur'aeni, S.Pd., M.Si.
NIP. 198502132009022007

Penguji II



Puspa Nur Alifah, M.Si.
NIP. 199311272020122007

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Yuyun Henie Pranitha dilahirkan di Lamongan pada tanggal 25 Maret 2002. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara, orang tua penulis Bapak Rajum dan Ibu Nursholihah.

Pendidikan formal yang ditempuh penulis adalah sebagai berikut: TK Islam Salsabila (2007-2009), dilanjutkan SDN Cangkudu III (2008-2014), SMPN 1 Balaraja (2014-2017), SMAN 19 Kab. Tangerang (2017-2020). Yuyun Henie Pranitha diterima di Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten pada tahun 2021.

Selama menjadi mahasiswi, penulis aktif mengikuti Himpunan Mahasiswa Jurusan Biologi dari Agustus 2022 hingga Desember 2023 sebagai bagian dari pengembangan diri dan jaringan keilmuan. Pengalaman ini memberikan dukungan besar dalam penyusunan skripsi penulis, bertujuan untuk mengembangkan pemahaman lebih dalam bidang biologi dan memberikan kontribusi positif bagi ilmu pengetahuan serta masyarakat.

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada kedua orang tua saya yang telah memberikan segala rasa kasih sayang beserta perjuangan mereka dalam mendidik dan membesarkan saya, sehingga saya dapat berada pada titik ini. Terima kasih kepada Allah yang selalu memeluk dan mengiringi segala proses saya dalam menuju jalan terbaik menurut-Nya, sehingga saya bisa menyelesaikan studi saya sebagai Starata-1.

Jazakumullah khairan katsiran

MOTTO

“Mau sesulit apapun jalannya, kalau Allah mau kamu melewatinya, pasti akan diberi jalan, jadi tenang aja.” (Q.S: Yasin:82).

“Dan bahwa manusia hanya memperoleh apa yang telah diusahakannya.” (Q.S: An-Najm: 39).

“Kamu ngejar apa sampai segitunya? Mau ngasih liat ke siapa? Jangan lupa, kamu itu milikku.” (Q.S: Al-Baqarah: 156).

Pada akhirnya, hidup perihal mencari cara terbaik menuju mati.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim

Segala puji hanya bagi Allah SWT., yang telah memberikan taufik, hidayah, serta inayah-Nya, sehingga TA ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Shalawat beserta salam semoga tetap tercurah kepada Rasulullah SAW., keluarga, para sahabat serta para pengikutnya yang setia hingga akhir zaman.

TA yang berjudul Analisis Syarat Mutu Mikrobiologis Daging Sapi Segar di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Serang merupakan tugas akhir yang diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Sains (S.Si.) pada Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten.

Dalam menyelesaikan TA ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Muhammad Ishom, S.Ag., M.A. Rektor UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk bergabung dan belajar di lingkungan UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
2. Bapak Prof. Dr. H. Hidayatullah, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi yang telah mendorong penyelesaian studi dan skripsi penulis.
3. Ibu Laksmi Puspitasari, M.Si. selaku Ketua Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten yang telah memberikan motivasi.
4. Ibu Analekta Tiara Perdana, M.Si., dan Ibu Ade Irmadiki Agipa, S.Si., M.Sc. selaku pembimbing I dan pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran-saran kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu Dosen di lingkungan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten yang telah mengajar dan mendidik penulis selama menempuh pendidikan.
6. Keluarga tersayang, khususnya kedua orang tua penulis dan adik-adik tersayang Dinda Pranitha, dan Adeeva Syaza Pranitha yang tidak ada habisnya memberikan dukungan untuk membersamai penulis dalam menyelesaikan pendidikan Starata-1.
7. Sahabat tersayang Risalatul Hikmah yang telah membersamai penulis dalam keadaan suka maupun duka, serta rekan-rekan SMA Ca5per.19 (Osi, Alan, Eka, Hani, Isal, Ghuffron) yang telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, berkontribusi baik dari tenaga maupun waktu, mendukung, menemani, menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan selalu menjadi penyemangat penulis untuk pantang menyerah dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Rekan-rekan penulis Ter-Rempong (Nurul, Ririz, Azaziyah, Lulu), Ayu, dan rekan-rekan Biologi 21 yang telah membersamai selama perkuliahan.
9. Rekan-rekan Kabel KKN (Ririn, Fitri, Salma, Mefa) yang telah memberikan motivasi serta membersamai selama perkuliahan.
10. Nama-nama yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, penulis ucapkan terimakasih karena telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, memberikan kritik dan saran yang membangun bagi penulis.
11. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang mendalam kepada diri sendiri, Yuyun Henie Pranitha. Terima kasih banyak karena sudah mau bertahan sejauh ini, terima kasih sudah mau tumbuh dan berkembang untuk jadi pribadi yang lebih baik dari hari kemarin.

Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Kritik dan saran dari pembaca sangat penulis harapkan guna perbaikan selanjutnya.

Akhirnya, hanya kepada Allah penulis berharap, semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Serang, 4 November 2025

Yuyun Henie Pranitha

211710022

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
PENGESAHAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
PERSEMBAHAN	viii
MOTTO	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktis.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
A. Kajian Teori	5
1. Daging Sapi.....	5
2. Rumah Potong Hewan (RPH)	7
3. Syarat Mutu Mikrobiologis Pada Daging Sapi.....	7
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	9
C. Kerangka Berpikir.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	11
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	11

B. Populasi dan Sampel	11
C. Alat dan Bahan.....	11
D. Jenis Metode Penelitian.....	12
E. Teknik Pengumpulan Data	12
1. Pengambilan Sampel	12
2. Persiapan Alat dan Bahan	12
3. Preparasi Sampel.....	13
4. Pembuatan Media	13
5. Pengujian ALT	14
6. Pengujian <i>Salmonella</i> sp.	14
7. Pengujian <i>S. aureus</i>	14
F. Teknik Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
A. Hasil Pengujian ALT.....	16
B. Hasil Pengujian <i>Salmonella</i> sp.....	18
C. Hasil Pengujian <i>S. aureus</i>	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	23
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN.....	28

