

ABSTRAK

Nur Farida I.K. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Mikroorganismen pada Daging Sapi Di Rumah Potong Hewan Kota Malang. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Dra. Sulistiastutik, M.Kes

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan hewani yang dibutuhkan bagi tubuh manusia karena kaya akan protein dan asam amino lengkap yang diperlukan oleh tubuh. Kandungan gizi yang tinggi merupakan media yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganismen. Selain protein, daging sapi juga kaya akan air, lemak, dan komponen organik lainnya. Daging sapi memiliki ciri-ciri berwarna merah terang cerah dan tidak pucat. Selain itu daging sapi secara fisik bersifat elastis, sedikit kaku, tidak lembek, jika dipegang masih terasa basah, dan tidak lengket ditangan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan mikroorganismen pada daging sapi di Rumah Potong Hewan Kota Malang. Jenis penelitian yang dipergunakan pada penelitian ini adalah Quasi Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap 2 faktor, yaitu factor suhu penyimpanan dan waktu penyimpanan, dan dibagi dalam 3 kelompok perlakuan yaitu perlakuan penyimpanan pada suhu 27°C – 35°C, penyimpanan pada suhu -5°C – 0°C, dan penyimpanan pada suhu 1°C – 4°C. Suhu dan waktu penyimpanan mempunyai pengaruh yang nyata terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada daging sapi. Dapat disimpulkan terdapat pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan terdapat pengaruh antara nilai pH dan ALT bakteri.

Kata kunci: Daging sapi, pH, organoleptis, suhu penyimpanan, waktu penyimpanan, pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*.

ABSTRACT

Nur Farida I.K. 2021. Effect of temperature and storage time Against the Growth of Microorganisms in Beef at the slaughterhouse in Malang City. Scientific Writing, D3 Pharmacy and Food Analysis Study Program, Department of Nutrition, Health Polytechnic Ministry of Health Malang. Supervisor: Dra. Sulistiastutik, M.Kes

Beef is one of the animal foods needed for the human body because it is rich in protein and complete amino acids needed by the body. High nutritional content is a good medium for the growth and development of microorganisms. Besides protein, beef is also rich in water, fat, and other organic components. Beef has the characteristics of a bright red color and not pale. In addition, beef is physically elastic, a little stiff, not mushy, if you hold it, it still feels wet, and doesn't stick to your hands. The purpose of this research is to find out the Effect of temperature and storage time Against the Growth of Microorganisms in Beef at the slaughterhouse in Malang City. The type of research used in this study was Quasi Experimental with a Completely Randomized Design with 2 factors, namely storage temperature and storage time, and was divided into 3 treatment groups, namely storage treatment at a temperature of 27oC - 35oC, storage at a temperature of -5oC - 0oC, and storage at a temperature of -5oC - 0oC. at a temperature of 1oC – 4oC. Storage temperature and time have a significant effect on growth of *Staphylococcus aureus* bacteria in beef. It can be concluded that there is an effect of temperature and storage time on bacterial growth and there is an influence between the pH and ALT values of bacteria.

Keywords: Beef, pH, organoleptic, storage temperature, storage time, growth of *Staphylococcus aureus* bacteria.