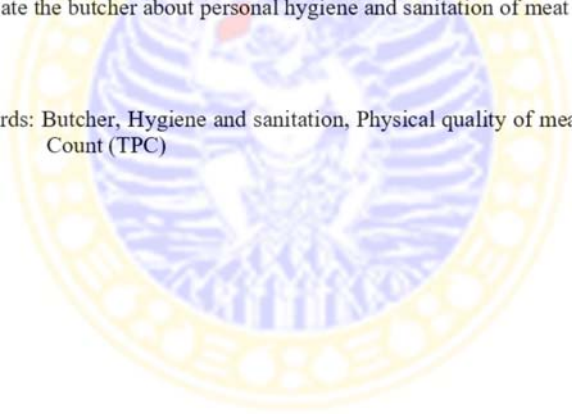


ABSTRACT

Meat is a one of protein source that is good for health and growth. The education and supervision due to hygiene and sanitation of butcher is necessary, so a good quality of meat can be met and the meat can consume by people safely. The purposes of this research were to describe the hygiene and sanitation of butcher, physical quality and Total Plate Count (TPC) of meat which sell at the traditional market in East Surabaya. This was a descriptive observational study with cross sectional approach. Sample size were 20 respondents that were taken by using purposive sampling technique. The data collected in December 2008 to July 2009 by using questionnaire, observation sheet and analyzing physical quality and Total Plate Count (TPC) of meat at laboratory. The personal hygiene of the butcher were not met the health requirement (100%) and also the sanitation of meat selling (75%). On the other hand, the physical quality of meat (such as color, taste and odor) and Total Plate Count (TPC) were met the standart (according to SNI 01-3932-2008 about carcass and meat quality). It is suggested to educate the butcher about personal hygiene and sanitation of meat selling.

Keywords: Butcher, Hygiene and sanitation, Physical quality of meat, Total Plate Count (TPC)



ABSTRAK

Daging sapi merupakan sumber protein yang baik bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia. Upaya pembinaan dan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi penjualan daging sapi sangat diperlukan sehingga diperoleh daging sapi yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi higiene penjual, sanitasi penjualan, kualitas fisik dan Angka Lempeng Total (ALT) daging sapi di pasar tradisional wilayah Surabaya Timur. Penelitian ini bersifat observasi dengan besar sampel sebanyak 20 penjual daging sapi. Sampel diambil dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2008 sampai dengan Juli 2009 dengan instrumen berupa kuisioner, lembar observasi, pedoman penilaian dan pemeriksaan kualitas daging.

Hasil penelitian ini adalah higiene perorangan seluruh penjual daging sapi tidak memenuhi syarat kesehatan (100%) dan sanitasi penjualan daging mayoritas tidak memenuhi syarat kesehatan (75%). Berdasarkan SNI 01-3932-2008 mengenai mutu karkas dan daging sapi, kualitas fisik (warna, rasa dan bau) daging sapi normal (100%) dan Angka Lempeng Total (ALT) memenuhi syarat kesehatan (100%).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah higiene perorangan dan sanitasi penjualan daging tergolong tidak memenuhi syarat kesehatan, meskipun demikian kualitas fisik dan Angka Lempeng Total (ALT) daging sapi masih memenuhi syarat kesehatan. Saran untuk penelitian ini adalah perlu adanya penyuluhan tentang higiene perorangan dan sanitasi penjualan daging sapi pada penjual daging sapi.

Kata kunci : Angka Lempeng Total (ALT), Higiene dan sanitasi, Kualitas fisik daging sapi, Penjual daging sapi