

1. *FOOD MICROBIOLOGY*
2. *BACTERIOLOGY*

# SKRIPSI

## IDENTIFIKASI DAN JUMLAH KUMAN PADA LIDAH SAPI ASAP DI PASAR GENTENG BARU SURABAYA



KK.  
KH. 976/96  
Sab.  
i

MILIK  
PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA

OLEH :

*Esthi Hening Sabariyah*

MALANG - JAWA TIMUR

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
1995

**IDENTIFIKASI DAN JUMLAH KUMAN PADA LIDAH SAPI ASAP  
DI PASAR GENTENG BARU SURABAYA**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Kedokteran Hewan  
pada  
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

Oleh :

**ESTHI HENING SABARIYAH**

**NIM : 068311504**

Menyetujui

Komisi Pembimbing



**(Drh. Ratih Ratnasari, S.U.)**  
Pembimbing Pertama



**(Drh. Soetji Prawesthirini, S.U.)**  
Pembimbing Kedua

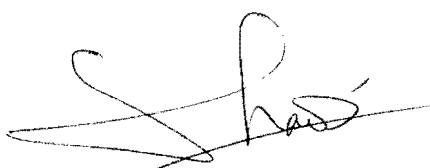
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan.

Menyetujui  
Panitia Penguji



( Didik Handijatno, M.S., Drh )

Ketua



( Susilohadi, M.S., Drh )  
Sekretaris



( Rini Suhartoyo, Drh )  
Anggota



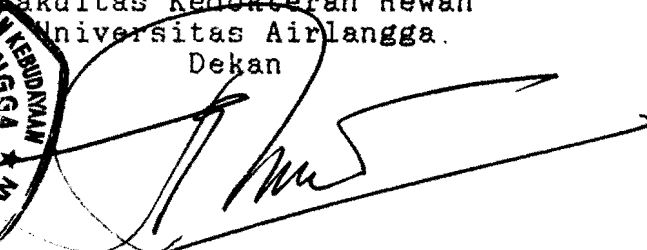
( Drh. Ratih Ratnasari, S.U. )  
Anggota



( Drh. Soetji Prawesthirini, S.U. )  
Anggota



Surabaya, Pebruari 1995  
Fakultas Kedokteran Hewan  
Universitas Airlangga.  
Dekan



( Prof. Dr. H. Rochiman Sasmita, M.S., Drh )  
NIP. 130350739

## IDENTIFIKASI DAN JUMLAH KUMAN PADA LIDAH SAPI ASAP DI PASAR GENTENG BARU SURABAYA

Esthi Hening Sabariyah

### INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana lidah sapi asap terkontaminasi oleh bakteri yang dapat merugikan konsumen. Adapun caranya dengan menghitung jumlah kuman dan mengidentifikasi jenis bakteri yang kira-kira ada dalam lidah sapi asap.

Sejumlah 10 buah lidah sapi asap yang diperoleh dari Pasar Genteng Baru Surabaya diambil sebagai sampel. Masing-masing sampel digerus dalam mortir dan dijadikan suspensi pengenceran 1 : 10 sampai 1 : 1.000.000. Penghitungan jumlah kuman memakai suspensi 1 : 10 sampai 1 : 1.000.000 dengan menggunakan metode Koch, sedang identifikasi bakteri diambil dari pengenceran 1 : 10 yang selanjutnya dilakukan pemeriksaan secara bakteriologis yang meliputi pemupukan, pemeriksaan secara mikroskopis dan uji biokimiawi.

Hasil penelitian yang didapat dari penghitungan jumlah kuman yang diperoleh dibandingkan dengan standar yang masih berlaku, sedang identifikasi bakteri bersifat kualitatif dan disajikan dalam tabulasi secara persentase.

Dari hasil penelitian didapatkan 2 (20%) dari sampel positif terhadap Bacillus subtilis dan 6 (60%) dari sampel positif terhadap Staphylococcus aureus pada tingkat yang tidak aman untuk dikonsumsi, berdasar pada standar yang berlaku.