

**SKRIPSI**

**KONSENTRASI EFEKTIF MADU TERHADAP PERTUMBUHAN  
MIKROORGANISME DAN PENGARUHNYA  
TERHADAP PH DAGING**



OLEH :

*Hamam Wahyu Triwibowo*

MAGETAN - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
S U R A B A Y A  
1 9 9 6**

- HONEY  
- MEAT

KONSENTRASI EFEKTIF MADU TERHADAP PERTUMBUHAN  
MIKROORGANISME DAN PENGARUHNYA  
TERHADAP pH DAGING

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

OLEH:

HAMAM WAHYU TRIWIBOWO

069111813

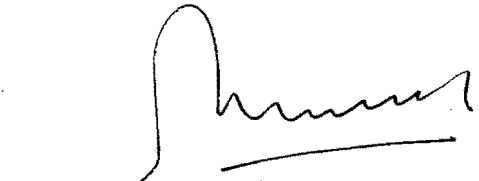
Menyetujui,

Komisi pembimbing



Djoko Galijono, M.S, Drh

Pembimbing Pertama



Garry Cores de Vries, M.S.Drh.

Pembimbing Kedua

KIC

KH. 1041/97

Tri

k



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.

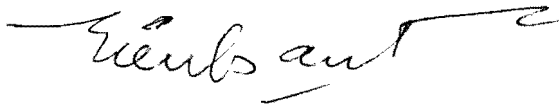
Menyetujui,

Panitia Penguji,



Erni Rosilawati S.I., M.S. Drh.

Ketua



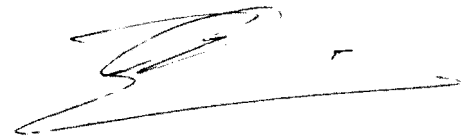
Sutji Prawesthirini, S.U. Drh.

Sekretaris



Djoko Galijono, M.S.Drh.

Anggota



Budi Santosa, Drh.

Anggota



Garry Cores de Vries, M.S.Drh.

Anggota

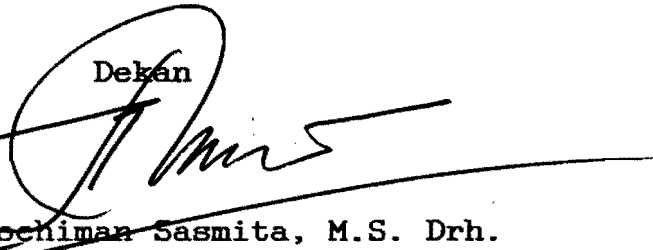
Surabaya, 9 Agustus 1996

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga



Dekan



Prof. Dr. Rochiman Sasmita, M.S. Drh.

NIP. 130 350 739

KONSENTRASI EFEKTIF MADU TERHADAP PERTUMBUHAN  
MIKROORGANISME DAN PENGARUHNYA  
TERHADAP pH DAGING

Hamam Wahyu Triwibowo

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai macam konsentrasi madu terhadap perubahan pH daging dan mencari konsentrasi yang mempunyai daya hambat optimal terhadap pertumbuhan mikroorganisme daging. Sehingga diharapkan madu bisa dipakai sebagai bahan pengawet daging.

Penelitian ini menggunakan 32 potong daging sapi masing-masing seberat 20 g dan dibagi menjadi empat kelompok. Untuk pemeriksaan pH daging perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut: setiap kelompok terdiri dari delapan potong daging, masing-masing potongan diberi konsentrasi madu 0 persen, 5 persen, 7 persen, 10 persen, 15 persen, 20 persen, 25 persen dan 50 persen. Setelah disimpan selama 24 jam diperoleh pH daging sebagai berikut:  $8,28 \pm 0,25$  ;  $4,85 \pm 0,13$  ;  $4,55 \pm 0,34$  ;  $4,30 \pm 0,22$  ;  $4,60 \pm 0,08$  ;  $5,18 \pm 0,26$  ;  $5,30 \pm 0,27$  ;  $5,98 \pm 0,22$ .

Pada pemeriksaan mikroorganisme masing-masing kelompok daging diblender hingga halus dan disaring dengan kertas saring. Substrat daging ditanam pada mikroplate dan dicampur dengan bacto pepton agar, selanjutnya diberi madu dengan konsentrasi 0 persen pada perlakuan pertama, 5 persen pada perlakuan kedua, 7 persen pada perlakuan ketiga, 10 persen pada perlakuan keempat, 15 persen pada perlakuan kelima, 20 persen pada perlakuan keenam, 25 persen pada perlakuan ketujuh dan 50 persen pada perlakuan kedelapan. Hasilnya menunjukkan bahwa penambahan madu pada daging dengan konsentrasi 20 persen masih bisa membunuh mikroorganisme daging.