

1. REFRIGERATION
2. MEAT
3. FOOD CONTAMINATION
IR - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

SKRIPSI

**PENGARUH PENDINGINAN DENGAN ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI *E.coliform*
DAN *Escherichia Coli* YANG MENCEMARI
DAGING SAPI**



KKS
KK
FKH. 799/94
Int
p

MILIK
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA

OLEH :

AMBANG INTONO
LAMONGAN — JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

1993

PENGARUH PENDINGINAN DENGAN ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI COLIFORM
DAN ESCHERICHIA COLI YANG MENCEMARI
DAGING SAPI

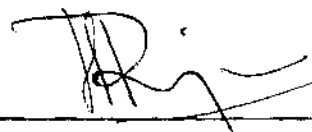
Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh
AMBANG INTONO
068811505

Kenyetujui
Komisi Pembimbing



(Drh. Didik Handijatno, M.S)
Pembimbing Pertama



(Drh. Sorini Soehartojo)
Pembimbing Kedua

PENGARUH PENDINGINAN DENGAN ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI COLIFORM
DAN *ESCHERICHIA COLI* YANG MENCEMARI
DAGING SAPI

Ambang Intono

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pendinginan dengan zat asam arang padat terhadap pertumbuhan bakteri Coliform dan *Escherichia coli* yang mencemari daging sapi.

Dalam penelitian ini digunakan 2400 gram daging sapi yang berasal dari enam ekor sapi Peranakan Ongole (PO) pada bagian paha belakang (*salver side*), yang diperoleh dari Rumah Potong Hewan Pegirian Surabaya. Sampel terbagi dalam empat kelompok yaitu 100 gram daging segar sebagai kontrol (K), 100 gram daging sapi yang dilayukan pada suhu ruangan 30° C selama enam jam (PI), 100 gram daging sapi yang disimpan dalam thermos berisi bahan pendingin zat asam arang padat selama enam jam (PII), dan 100 gram daging sapi yang disimpan dalam thermos berisi bahan pendingin zat asam arang padat (seperti perlakuan Kedua), tetapi lama penyimpanan ditambah enam jam lagi setelah bahan pendinginnya habis menyublim (PIII).

Pengamatan dilakukan dengan menghitung jumlah bakteri Coliform dan *Escherichia coli* yang tumbuh pada media pembiakan dengan metode Most Probable Number (MPN). Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Analisis data menggunakan Uji F dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf kepercayaan satu persen.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kelompok perlakuan satu yaitu daging yang didinginkan dengan zat asam arang padat selama enam jam mengandung jumlah bakteri Coliform dan *Escherichia coli* yang paling sedikit, bahkan jumlah bakteri cenderung menurun jika dibandingkan kontrol.