

**KUALITAS DAGING DITINJAU DARI SEGI JUMLAH KOLONI BAKTERI,  
pH DAGING DAN SUSUT MASAK DAGING PADA RUMAH  
PEMOTONGAN HEWAN DAN TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN DI  
KOTA PADANG**

**Dola Engga Wati**, dibawah bimbingan  
**Dr. Ir. Khasrad, MSi** dan **Ir. H. Jhon Farlis, MSc**  
Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Produksi Ternak  
Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang 2012

**ABSTRAK**

Penelitian ini untuk mengetahui jumlah koloni, pH daging, dan Susut masak daging yang ada di Rumah Pemotongan Hewan dan tempat pemotongan hewan kota Padang. Penelitian ini menggunakan daging sapi sebanyak 300 gram yang berasal dari otot *Longissimus dorsi* (LD) untuk setiap daging pada masing-masing tempat pemotongan. Penelitian menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Jika perlakuan menunjukkan hasil berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) maka dilakukan uji lanjut menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Tempat pemotongan adalah (A) Rumah Potong hewan Lubuk Buaya, (B) Tempat pemotongan Bandar Buat dan (C) tempat Pemotongan Kubu Dalam. Peubah yang diukur adalah jumlah koloni bakteri, pH dan susut masak daging sapi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap jumlah koloni bakteri dan pH, serta pengaruh tidak berbeda nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap susut masak daging sapi.

Kata Kunci: Daging sapi, jumlah koloni bakteri, pH dan susut masak.