

ABSTRAK

Marika Asiama Lupoyo. 2014. Analisis Kualitas Daging Sapi Berdasarkan Standar ASUH (aman, sehat, utuh, halal) pada Tempat Pemotongan Hewan di Kota Gorontalo. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Ibu Dra. Hj. Rany A Hiola, M.Kes dan Pembimbing II Bapak Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Deskriptif*. Populasi dalam penelitian adalah semua daging sapi dari tempat pemotongan hewan yang ada di Kota Gorontalo sebanyak 10 tempat dan sampel masing-masing sebanyak $\frac{1}{4}$ kg. Analisis data menggunakan analisis univariat.

Hasil uji fisik sampel daging sapi pada uji organoleptik yang diambil dari 10 TPH, keseluruhan sampel daging tidak memenuhi kriteria fisik daging yang baik sesuai SNI 3932:2008. Namun dari keseluruhan di dapatkan sampel daging yang paling baik yaitu sampel dari tempat pemotongan hewan 2 dengan warna daging merah terang, warna lemak putih dan marbling sedikit. Dan untuk sampel daging yang tidak baik yaitu dari tempat pemotongan hewan 10 dengan warna daging merah gelap, warna lemak kuning, dan marbling sedang.

Hasil uji mikrobiologi semua sampel daging sapi dari 10 TPH hanya TPC yang masih memenuhi syarat batas maksimum, sedangkan untuk *coliform* dan *Staphylococcus aureus* tidak memenuhi syarat atau melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 3932:2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi.

Dapat disimpulkan bahwa dari keseluruhan hasil dari tiap-tiap kriteria pengujian, jika dibandingkan dengan kriteria aman standar ASUH yaitu bebas dari bahaya fisik, kimia dan biologi serta mengacu pada SNI 3932:2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi, semua daging sapi di Tempat Pemotongan Hewan belum memenuhi standar ASUH tersebut. Disarankan kepada pemilik Tempat Pemotongan Hewan yang berada di Kota Gorontalo agar lebih menjaga kebersihan lokasi tempat pemotongan dan penjualan.

Kata Kunci : Pemotongan Hewan, Kualitas Daging Sapi, Standar ASUH.