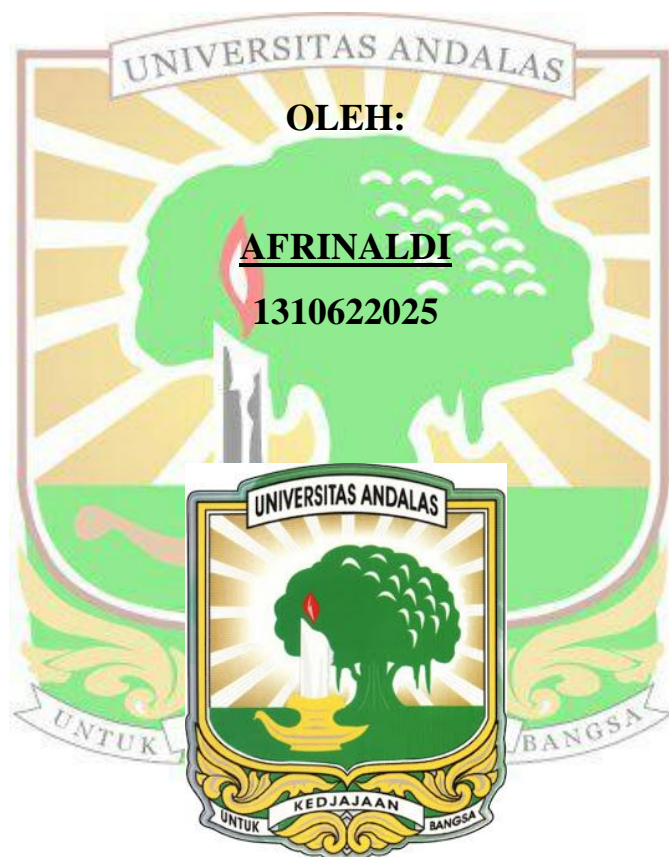


**ANALISIS *TOTAL PLATE COUNT*, KADAR AIR DAN NILAI
pH BAKSO AYAM BAKAR DI KECAMATAN PAYAKUMBUH
BARAT DAN TIMUR KOTA PAYAKUMBUH**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**ANALISIS *TOTAL PLATE COUNT*, KADAR AIR DAN NILAI
pH BAKSO AYAM BAKAR DI KECAMATAN PAYAKUMBUH
BARAT DAN TIMUR KOTA PAYAKUMBUH**

SKRIPSI



OLEH:

AFRINALDI

1310622025

*Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan Universitas Andalas*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH, 2020**

ANALISIS *TOTAL PLATE COUNT*, KADAR AIR DAN NILAI pH BAKSO AYAM BAKAR DI KECAMATAN PAYAKUMBUH BARAT DAN TIMUR KOTA PAYAKUMBUH

AFRINALDI di bawah bimbingan

Ade Sukma, S.Pt, MP., PhD dan Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas bakso bakar yang dijual di Kota Payakumbuh. Metode penelitian adalah metode survei yang dilanjutkan dengan analisis laboratorium. Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling* dengan pengambilan sampel hanya pada dua Kecamatan dari 5 kecamatan yang ada di Kota Payakumbuh. Pengambilan sampel kecamatan berdasarkan jumlah pedagang bakso pada Kecamatan Payakumbuh Timur sebanyak 10 sampel dan Kecamatan Payakumbuh Barat sebanyak 12 sampel dari pedagang bakso yang berbeda. Peubah yang diamati adalah kandungan *Total Plate Count*, kadar air dan nilai pH bakso bakar. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan uji-T dengan *Paired Sample t-test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso bakar yang dijual di Kota Payakumbuh Kecamatan Payakumbuh Barat, secara statistik mempunyai kualitas yang berbeda tidak nyata antara bakso bakar yang dijual di Kecamatan Payakumbuh Timur, ($P \geq 0,05$). Rataan *Total Plate Count*, kadar air, dan nilai pH bakso bakar di Kecamatan Payakumbuh Barat berturut – turut adalah sebesar 4,60 log CFU/gr, 57,11%, 6,07 sedangkan Rataan *Total Plate Count*, kadar air, dan nilai pH bakso bakar di Kecamatan Payakumbuh Timur adalah 4,61 log CFU/gr, 57,30%, 5,89. Rataan kadar air dan *Total Plate Count* bakso bakar yang dijual di Payakumbuh barat dan Payakumbuh Timur sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 3818:2014). Nilai pH bakso bakar juga sudah mendekati nilai pH pada penelitian – penelitian sebelumnya. Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa bakso bakar yang dijual di Kota Payakumbuh jika dilihat dari *Total Plate Count*, kadar air, dan nilai pH aman untuk dikonsumsi.

Keywords: *Bakso Bakar, TPC, pH, Air, Kualitas*