

**GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING
AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN
PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR**



Oleh :

MADE GITA PRAMANA
P07134019087

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA III
2022**

**GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING
AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN
PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah
Jurusan Teknologi Laboratorium Medis
Program Diploma Tiga**



**Oleh :
MADE GITA PRAMANA
NIM. P07134019087**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA III**

2022

LEMBAR PERSEMBAHAN

Terima kasih Saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya karya ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Terima kasih kepada kedua orang tua saya, keluarga, serta saudara-saudara Saya yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik berupa moral maupun material.

Terima kasih kepada Dosen pengajar yang senantiasa membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan hingga bisa terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.

Serta keluarga besar jurusan Teknologi Laboratorium Medis khususnya teman-teman JTLM'19 yang telah memberikan canda tawa dan tangis selama masa perkuliahan yang tidak akan pernah Saya lupakan.

“Perjalanan terasa sulit, Kamu hanya perlu terus melangkah sampai akhir”

Semoga karya ini dapat bermanfaat bagi orang yang membutuhkan dan dapat menjadi inspirasi dari karya selanjutnya yang lebih baik.

LEMBAR PERSETUJUAN

**GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING
AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN
PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR**

Oleh:

MADE GITA PRAMANA

NIM. P07134019087

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :

Pembimbing Pendamping :



I Nyoman Jirna, SKM., M.Si
NIP. 19720521 199703 1 001



Ida Bagus Oka Suyasa, S.Si., M.Si
NIP. 19750601 200212 1 002

MENGETAHUI:

**KETUA JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**



Cokorda Dewi Widhya Hana Sundari, SKM., M.Si
NIP.19690621 199203 2 004

KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL :
GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING
AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN
PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR


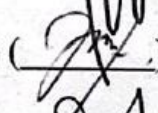

Oleh:
MADE GITA PRAMANA
NIM. P07134019087

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN

TANGGAL : 20 JUNI 2022

TIM PENGUJI:

1. D.A.A. Posmaningsih, SKM.,M.Kes. (Ketua) 
2. I Nyoman Jirna, SKM., M.Si (Anggota) 
3. Putu Ayu Suryaningsih, S.ST.,M.Si (Anggota) 

MENGETAHUI:
KETUA JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



Cokorda Dewi Widhya Hana Sundari, SKM., M.Si
NIP. 19690621 199203 2 004

RIWAYAT PENULIS



Penulis bernama Made Gita Pramana, lahir di Gianyar pada tanggal 02 Oktober 2001. Penulis merupakan putra kedua dari pasangan I Ketut Purwadi (Ayah) dan Rai Paryatni (Ibu).

Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2006 di Taman Kanak-Kanak Tirta Kumara Melinggih Kelod. Kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 4 Melinggih pada tahun 2007. Melanjutkan ke jenjang pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Payangan pada tahun 2013 dan lulus pada tahun 2016 dari Sekolah Menengah Pertama, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Payangan dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2019, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi dan diterima sebagai mahasiswa di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Made Gita Pramana

NIM : P07134019087

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Teknologi Laboratorium Medis

Tahun Akademik : 2021/2022

Alamat : Br. Badung, Melinggih, Payangan, Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya Tulis Ilmiah dengan judul Gambaran Angka Lempeng Total Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Payangan Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain**
2. Apabila kemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 tentang Pencegahan Dan Penanggulangan Plagiat Di Perguruan Tinggi dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2022

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 2000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '2000 METERAI TEMPEL' and 'FAEJX87339#033'.

Made Gita Pramana
NIM. P07134019087

DESCRIPTION OF TOTAL PLATE COUNT ON CHICKEN CUTLET IN PAYANGAN MARKET PAYANGAN DISTRICT GIANYAR REGENCY

ABSTRACT

Chicken is one of the animal raw materials consumed by the people of Indonesia. Where the chicken that is often consumed is broiler chicken. In the process of selling chicken cutlet, they often do not pay attention to the principles of hygiene and sanitation so they are very susceptible to bacterial contamination. The purpose of this research was to calculate TPC of the chicken cutlet and to know the results of hygiene and sanitation observations on chicken meat traders at Payangan market, Payangan District, Gianyar Regency. The parameters analyzed were: Total Plate Count (TPC). This research used a descriptive study with laboratory examinations carried out at the Panureksa Utama Laboratory. The sample size in this research was 8 samples from traders with replications twice to obtain 16 data, with the sampling technique being saturated sampling. TPC examination result show that 3 samples of chicken cutlet (38%) are not qualify ($>10^6$ colonies/gram) on the first day while on the second day, 100% (8 samples) are not qualify based on SNI 7388:2009 in 2009. The results of observations hygiene and sanitation chicken meat traders, where most of them still have not implemented good personal hygiene and with poor environmental sanitation conditions. Based on the results, it can be concluded that most of the chicken cutlet does not meet health standards. The seller must be attentive about quality of the chicken cutlet.

Keywords : chicken cutlet, Payangan market, total plate count, hygiene

GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR

ABSTRAK

Daging ayam merupakan salah satu bahan baku hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Dimana daging ayam potong yang sering dikonsumsi adalah daging ayam berjenis ayam broiler atau ayam ras pedaging. Dalam proses penjualan daging ayam potong sering kali tidak memperhatikan prinsip hygiene serta sanitasi sehingga sangat rentan akan kontaminasi bakteri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung ALT daging ayam potong dan mengetahui hasil observasi hygiene dan sanitasi pada pedagang daging ayam di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. Parameter yang dianalisa yaitu: Angka Lempeng Total (ALT). Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan pemeriksaan laboratorium dilakukan di Laboratorium Panureksa Utama. Besar sampel pada penelitian yaitu 8 sampel dari pedagang dengan replikasi sebanyak dua kali sehingga mendapat 16 data, dengan teknik pengambilan sampel yaitu sampling jenuh. Pemeriksaan ALT yang dilakukan didapat 3 sampel daging ayam potong (38%) yang tidak memenuhi standar ($>10^6$ koloni/gram) pada hari pertama sedangkan pada hari kedua diperoleh 100% (8 sampel) yang tidak memenuhi standar berdasarkan SNI 7388:2009 tahun 2009 Tentang Batas Maksimum Cemar Mikrobiologi dalam Pangan. Hasil observasi hygiene dan sanitasi pedagang daging ayam, dimana sebagian besar masih belum menerapkan kebersihan diri dengan baik dan dengan keadaan sanitasi lingkungan yang buruk. Berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar daging ayam potong tidak memenuhi standar kesehatan. Bagi pedagang daging ayam diharapkan untuk memperhatikan kualitas daging ayam potong yang dijual.

Kata kunci: daging ayam potong, pasar Payangan, angka lempeng total, higienitas.

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA DAGING AYAM POTONG DI PASAR PAYANGAN KECAMATAN PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR

Oleh : Made Gita Pramana (NIM.P07134019087)

Daging ayam merupakan salah satu bahan baku hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Dimana daging ayam potong yang sering dikonsumsi adalah daging ayam berjenis ayam broiler atau ayam ras pedaging. Dalam proses pendistribusian daging ayam dari produsen hingga sampai ke tangan konsumen akhir memiliki resiko yang tinggi mengalami pencemaran mikroorganisme karena kandungan dari daging ayam memiliki nutrisi lengkap sehingga menjadi media berkembang biak yang baik bagi bakteri. Dalam proses penjualan daging ayam potong sering kali tidak diperhatikan prinsip *hygiene* dan sanitasi hingga sangat rentan akan kontaminasi bakteri. Sesuai dengan peraturan SNI 7388:2009 tahun 2009 Tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikrobiologi dalam Pangan dimana nilai ALT tidak boleh lebih dari 10^6 koloni/gram.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) dan keadaan *hygiene* dan sanitasi pedagang daging ayam potong di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pemeriksaan laboratorium yang dilakukan di Laboratorium Panureksa Utama dan didukung dengan data observasi serta wawancara. Besar sampel pada penelitian ini yaitu 8 pedagang daging ayam di

pasar Payangan. Dilakukan replikasi sebanyak dua kali sehingga didapatkan 16 data penelitian dengan teknik sampling jenuh. Daging ayam potong yang diambil merupakan daging ayam utuh, yang dipotong setelah dibeli oleh pelanggan.

Berdasarkan hasil pemeriksaan ALT pada daging ayam potong dari 8 sampel (pedagang) pada hari pertama didapatkan 3 sampel daging ayam (38%) yang tidak memenuhi standar ($>10^6$ koloni/gram) dan 5 sampel (62%) memenuhi standar. Sedangkan pada hari kedua diperoleh 100% (8) sampel yang tidak memenuhi standar SNI 7388:2009 Tahun 2009. Dari hasil observasi sebagian besar pedagang daging ayam kurang memperhatikan prinsip *hygiene* dalam proses pemotongan daging ayam serta keadaan sanitasi lingkungan penjual yang buruk. Berdasarkan hasil diatas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar daging ayam potong tidak memenuhi standar kesehatan. Bagi pedagang daging ayam sebaiknya meningkatkan *hygiene* dan sanitasi saat berjualan. Kepada masyarakat sebaiknya membeli daging ayam potong yang sudah terjamin kebersihannya.

Daftar bacaan: 35 (Tahun 2008-Tahun 2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat Rahmat-Nya lah, Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Gambaran Angka Lempeng Total Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Payangan Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar”** dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan tidak hanya usaha dari penulis sendiri melainkan berkat bantuan dari berbagai pihak yang banyak memberikan binaan dan masukan. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP., M.PH., selaku Direktur Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan untuk mengikuti pendidikan Diploma III Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Denpasar.
2. Ibu Cokorda Dewi Widhya Hana Sundari, SKM., M.Si, selaku Ketua Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberi izin dan dorongan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu I Gusti Ayu Sri Dhyanaputri, S.KM., M.PH., selaku Ketua Program Studi Teknologi Laboratorium Medis Program Diploma Tiga yang sudah memberikan izin dan dorongan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
4. Bapak I Nyoman Jirna, SKM., M.Si selaku Pembimbing Utama yang bersedia meluangkan waktu, tenaga serta pikirannya dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.

5. Bapak Ida Bagus Oka Suyasa, S.Si., M.Si, sebagai Pembimbing Pendamping yang telah memberi bimbingan, dukungan, petunjuk, perbaikan, serta saran dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
6. Bapak/Ibu dosen, teman-teman, serta seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dan mendukung sehingga karya tulis ilmiah ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari bahwa penelitian ini jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan, waktu, serta pengalaman yang penulis miliki. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca sangat penulis harapkan, demi perbaikan karya berikutnya. Atas perhatian bapak/ibu, penulis ucapkan terima kasih.

Gianyar, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN SAMPUL	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
RIWAYAT PENULIS	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
ABSTRAK	ix
RINGKASAN PENELITIAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR TABEL.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
DAFTAR SINGKATAN	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1

B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
A. Daging Ayam	5
B. <i>Foodborne Diseases</i>	5
C. Ritel Pangan	6
D. Angka Lempeng Total	9
 BAB III KERANGKA KONSEP	 11
A. Kerangka Konsep.....	11
B. Variabel Penelitian.....	12
C. Definisi Operasional	13
 BAB IV METODE PENELITIAN	 14
A. Jenis Penelitian.....	14
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
C. Populasi dan Sampel Penelitian	15
D. Instrumen Penelitian	16
E. Pemeriksaan Laboratorium	17
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	20
G. Pengolahan dan Analisis Data	22
 BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 23
A. HASIL.....	23
B. PEMBAHASAN	29

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	32
A. SIMPULAN.....	32
B. SARAN.....	32
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	11
---------------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	13
Tabel 2. Distribusi Karakteristik Daging Ayam Potong	24
Tabel 3. Karakteristik Pedagang Daging Ayam.....	25
Tabel 4. Distribusi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Pedagang Daging Ayam.....	27
Tabel 5. Hasil Pemeriksaan Angka Lempeng Total Daging Ayam Potong.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pemeriksaan Laboratorium	36
Lampiran 2. Standar Nasional Indonesia 7388 tahun 2009	38
Lampiran 3. Pedoman Wawancara dan Observasi.....	39
Lampiran 4. Rekapitulasi Data Hasil Wawancara, Observasi dan Pemeriksaan Laboratorium	41
Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan	43
Lampiran 6. Surat Ijin Penelitian DPMPTSP	44
Lampiran 7. Surat Ijin Penelitian Desa Melinggih	45

DAFTAR SINGKATAN

ALT	: Angka Lempeng Total
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
BPS	: Badan Pusat Statistik
CFU	: <i>Colony Forming Unit</i>
PCA	: <i>Plate Count Agar</i>
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TPC	: <i>Total Plate Count</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>