

ABSTRAK

Daging merupakan salah satu pangan asal hewan yang mengandung zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia, serta sangat baik sebagai media pertumbuhan mikroorganisme. Sehingga higieni sanitasi dibutuhkan dalam mengelolah mutu daging. Tujuan dalam penelitian ini adalah mengetahui hubungan higiene sanitasi dengan mutu daging.

Penelitian ini menggunakan metode analitik non eksperimental dengan pendekatan *cross sectional*. Variabel independent adalah higiene sanitasi dan variabel dependent adalah mutu daging. Sampel dalam penelitian ini adalah daging dengan berat 25gr sebanyak 9 sampel daging.

Hasil penelitian ini menunjukkan mutu daging di PD RPH Surya Surabaya dinyatakan baik karena sesuai dengan standart SNI yaitu $< 1 \times 10^6$ CFU/g, bahwa terdapat hubungan yang signifikan p -value $0,030 < 0,05$ dengan menggunakan uji *Chi-square* antara higiene sanitasi dengan mutu daging di PD RPH Surya Kota Surabaya, maka H1 diterima, yaitu terdapat hubungan higiene sanitasi terhadap mutu daging di Rumah Potong Hewan Surya Surabaya.

Simpulan penelitian hubungan antara higiene sanitasi dengan mutu daging di PD RPH Surya Surabaya ini yaitu higiene sanitasi seluruhnya memiliki bangunan, fasilitas sanitasi, produksi tidak layak dan karyawan tidak patuh dengan mutu daging sebagian besar baik. Diharapkan bagi personal higiene untuk tetap dipertahankan dan ditingkatkan terutama dalam aspek kebersihan dan caramenggunakan APD. Untuk sarana sanitasi lebih di perbaiki untuk mencapai produksi yang baik

Kata kunci : Daging, Higien Sanitasi, RPH Surya Kota Surabaya