

ABSTRAK

Dwi Hernawan. Pengaruh Variasi Lama Perendaman Dalam Larutan Kitosan Terhadap Total Bakteri, pH, Sifat Sensori Dan Fisik Daging Sapi Segar. Dibimbing oleh SITI AMINAH DAN NURHIDAJAH.

Daging sapi merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan yang sangat diperlukan tubuh manusia seperti protein, lemak, air, mineral dan vitamin. Salah satu Tingginya zat gizi yang terdapat dalam daging merupakan salah satu faktor kebusukan, sehingga diperlukan cara untuk memperpanjang masa simpan daging sapi. Alternatif pengawetan yang dapat diaplikasikan adalah perendaman dalam kitosan. Kitosan memiliki kemampuan sebagai antibakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman menggunakan kitosan pada daging sapi segar terhadap total bakteri, pH dan mutu sensori. Penelitian ini berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor. Proses perendaman dilakukan pada kitosan 2% yang dilarutkan pada asam asetat dengan waktu sesuai perlakuan (variabel independent) yaitu: (0; 30; 60; 90;120 menit). Analisis yang dilakukan meliputi total bakteri, pH, mutu sensori (tekstur dan aroma) dan mutu fisik warna. Hasil penelitian menunjukkan perendaman menggunakan larutan kitosan berpengaruh terhadap total bakteri, pH, tekstur, aroma dan warna. Semakin lama perendaman total bakteri mengalami penurunan dari $6,59 \times 10^6$ CFU/g menjadi 1×10^6 CFU/g, dapat mempertahankan pH asam, tekstur mengalami peningkatan menjadi lebih kenyal, aroma mengalami penurunan menjadi kurang segar dan warna daging semakin pucat.

Kata kunci: Daging sapi, kitosan, perendaman, total bakteri

ABSTRACT

Dwi Hernawan. The Influence of Variation Long Immersion In Kitosan Solution To The Total, Bacteria, pH, The Sensory And Physical Properties. Fresh Beef and She Is Guided by SITI AMINAH and NURHIDAJAH.

Beef is foods has any indispensable the human body as a protein , fat , water , minerals and vitamin. One of the nutrients contained in meat is one of the factors canker, leading to the need for ways to extend the savings beef .Alternative preservation which can be applied is immersion in chitosan. Chitosan feature as an antibacterial .This report aims to understand influence soaking using kitosan on fresh beef to the total bacteria , ph and sensory quality. This study of heroin use random experiment design complete (RAL) monofaktor. The process of soaking performed on kitosan 2 % of being dissolved on acetic acid with time according to treatment (Variable independent) which: (0;30;60;90);120 minutes). The analysis was about the bacteria, pH ,sensory quality (texture and scent) and quality of physical color. The result showed soaking use kitosan influential solution to the total bacteria, pH, texture, scent and color. The longer soaking total bacteria declined from 6,59 x 10⁶ CFU/g be 1 x 10⁶ CFU/ g , retained pH acid, texture increased to more chewy, scent dropped to less fresh and a flesh color the pale .

Keywords: *beef, chitosan , soaking and the total bacteria.*