

**TOTAL BAKTERI, KESEGERAN, DAN MUTU SENSORI UDANG
PUTIH (*Litopenaeus Vannamei*) YANG DIRENDAM DALAM LARUTAN
DAUN SALAM BERDASARKAN LAMA PERENDAMAN**

ABSTRAK

Udang adalah salah satu komoditas perairan yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologi, Sehingga diperlukan cara untuk memperpanjang masa simpan, salah satu bahan yang digunakan adalah bahan antimikroba, yaitu daun salam. Daun salam memiliki kandungan flavonoid, minyak atsiri, tanin dan alkaloid yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman menggunakan daun salam pada udang putih terhadap total bakteri, kesegaran dan mutu sensori. Penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap monofaktor. Variabel independent yang digunakan adalah perendaman daun salam 20% (0; 30; 60; 90;120 menit), kemudian dilakukan analisis total bakteri, kesegaran (larutan Eber dan pH), dan mutu sensori (tekstur, kenampakan, dan aroma). Hasil penelitian waktu perendaman menggunakan daun salam berpengaruh terhadap total bakteri, pH, tekstur, kenampakan dan aroma tetapi tidak berpengaruh terhadap kesegaran menggunakan larutan Eber.

Kata kunci: Daun salam, perendaman, udang, kesegaran dan total bakteri.