

Jenidelia Meak

by UNITRI Press

Submission date: 30-Jul-2022 11:19PM (UTC-0400)

Submission ID: 1848944298

File name: Jenidelia_Meak.docx (162.73K)

Word count: 1020

Character count: 6282

**PENGARUH LAMA SIMPAN BAKSO DAGING AYAM PADA
KEMASAN YANG BERBEDA TERHADAP TOTAL MIKROBA,
KADAR AIR DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh :

JENIDELIA MEAK

2015410044

**PROGRAM STUDI PETRENAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2022**

RINGKASAN

Bahan baku daging yang diolah yang sangat populer khususnya untuk masyarakat di Indonesia disebut bakso. Melalui bakso inilah jenisnya bermacam-macam seperti bakso sapi dan bakso ikan dan juga bakso ayam serta bakso babi dan bakso kelinci. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama simpan bakso daging ayam pada kemasan yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental yang dirancang berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 2×3 dengan tiap perlakuan diulang 3 kali dan setiap ulangan terdiri dari 900 gram daging ayam dengan perlakuan lama simpan dan kemasan yang berbeda. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu : K1L1 (Kemasan Plastik *Polyethylene* (PE) + Lama Simpan 1 Hari, K1L2 (Kemasan Plastik *Polyethylene* (PE) + Lama Simpan 2 Hari, K1L3 (Kemasan Plastik *Polyethylene* (PE) + Lama Simpan 3 Hari, K2L1 (Kemasan Plastik *Polypropylene* (PP) + Lama Simpan 1 Hari, K2L2 (Kemasan Plastik *Polypropylene* (PP) + Lama Simpan 2 Hari dan K2L3 (Kemasan Plastik *Polypropylene* (PP) + Lama Simpan 3 Hari. Variabel Pengamatan terdiri dari Total Mikroba (TPC), Kadar Air dan Organoleptik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama simpan dan kemasan yang berbeda tidak berpengaruh terhadap Total Mikroba (TPC) dan kadar air bakso ayam yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh terhadap kesukaan warna, kesukaan rasa, kesukaan bau dan kesukaan tekstur bakso ayam. Perlakuan kemasan plastic *polyethylene* (PE) dan lama simpan 1 hari (K1L1) menghasilkan total mikroba = $8,44 \text{ cfu.g}^{-1}$ kadar air = 22,13% kesukaan warna = 5,26 (3) panelis agak suka terhadap warna bakso daging ayam, kesukaan rasa = 5,11 (3), panelis agak suka terhadap rasa bakso daging ayam kesukaan aroma = 5,17 (3) panelis agak suka terhadap aroma bakso daging ayam dan kesukaan tekstur = 5,17 (3) panelis agak suka terhadap tekstur bakso daging ayam.

Kata Kunci: Kemasan Plastik PE dan TP, Bakso Daging Ayam

6 BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan baku daging yang diolah yang sangat populer khususnya untuk masyarakat di Indonesia disebut bakso. Melalui bakso inilah jenisnya bermacam-macam seperti bakso sapi dan bakso ikan dan juga bakso ayam serta bakso babi dan bakso kelinci. Dari semua jenis bakso terdapat satu jenis yang paling diminati masyarakat sehingga menjadikannya populer yaitu bakso sapi, kerusakan cepat terjadi pada produk yang bahan bakunya dari daging. Kerusakan tersebut penyebabnya adalah mikroorganisme dan fisik dan juga kimia serta campuran dari penyebab tersebut yang berakibat pada memperpendek tingkat ketahanan bakso atau tingkat keawetan. Untuk bakso memiliki daya tahan yang lama dalam proses penyimpanan dilakukan dengan cara pengawetan dimana tujuannya adalah untuk mengurangi kadar air yang terkandung pada bakso yaitu mengeringkan dan memodifikasi pengemasan dan juga proses fermentasi serta memberikan jenis bahan yang tujuannya membasmi mikroba yang menyebabkan terjadinya pembusukan bakso.

Penggunaan bahan yang berguna untuk mengawetkan makan tidak sembarangan penggunaannya karena nantinya tidak menjadikan konsumen terjamin kesehatannya konsumsi makanan tersebut. Biasanya terjadi pelanggaran dalam menggunakan bahan pengawet misalnya takaran bahan pengawet yang merugikan satu pihak yang berbahaya bagi kesehatan yang mengkonsumsi pangan atau bahkan menggunakan bahan pengawet yang tidak termasuk dalam bahan tambahan untuk makanan atau minuman yang dijadikan pangan. Mengendalikan makanan dari tumbuhnya mikroorganisme yang nantinya menjadikan makanan terbilang aman untuk dikonsumsi. Akan menyebabkan busuk dan yang mengkonsumsi akan keracunan dan mikroba yang terdapat pada makanan akan memperpendek masa ketahanan makanan, hal tersebut menggunakan temperatur yang sudah dianggap memiliki peran penting yang termasuk pilihan terbaik karena mampu memberi pengaturan bertumbuhnya mikroba pada makanan (Lawrie, 2010).

Melakukan ketahanan dari mutu dan juga melakukan perpanjangan masa ketahanan umur dari penyimpanan suatu makanan ataupun produk yang sudah diolah pada daging disebut pengemasan (Kasmadiharja, 2010). Sebagai kondisi yang memberikan ketepatan kondisi yang terbilang tepat untuk makanan dengan tujuan melakukan penundaan kimia yang berproses sesuai keinginan waktu disebut pengemasan (Arios, 2011). Penggolongan kemasan disesuaikan dengan berapa kali pemakaian dan struktur dari sistem pengemasan dan juga bahan pengemasan dari sifatnya dan sifat dari ketahanan dari perlindungan lingkungan serta pemakaian yang siap (Ristanti, 2010). Melakukan penghindaran dari fisik yang rusak dan kimia dan juga biokimia dan memindahkan uap air dari gas serta sinar ultraviolet dan suhu yang berubah serta rusaknya penyebab mikroorganisme adalah tujuan dari pengemasan.

Sesuai dengan penelitian Ristanti (2010) jenis dari kemasan dan juga penyimpanan yang bersuhu memiliki pengaruh pada masa simpan dari produk bakso yang berbahan baku daging ayam. Jenis dari kemasan vakum HDPE dalam proses penyimpanannya bersuhu lima derajat celcius akan mampu memberi perpanjangan daya simpan mencapai ketahanannya dua puluh empat hari dibandingkan dengan aluminium foil dengan penyimpanan bersuhu lima derajat celcius masa penyimpanannya produk tempe lebih panjang mencapai dua puluh lima hari. Disisi lain terdapat penelitian yang dilakukan oleh Sianipar, dkk (2017) dimana kemasan HDPE mampu memberi perpanjangan penyimpanan bakso dengan bahan baku daging ayam mencapai tiga puluh hari untuk kombinasi penyimpanan dengan kemasan KDPE yang berbahan HDPE aluminium foil mencapai lima belas hari. Sehingga kemasan yang digunakan mempunyai kelebihan dan juga kekurangan dengan fungsi yang memiliki perbedaan dalam memberi perlindungan pada produk makanan. Kandungan nutrisi terbilang tinggi yang terdapat pada bakso dimana netralnya mendekati pH dan kandungan air terbilang tinggi sebagai penyebab masa penyimpanan menjadi pendek antara dua belas jam sampai dengan satu hari.

Hal yang menarik pada kemasan plastik polyethylene, polypropylene dan lama simpan adalah belum diketahuinya kualitas kemasan yang digunakan untuk penyimpanan bakso ayam dengan waktu yang terbilang lama sehingga memerlukan

dilakukan penelitian lanjutan terhadap pengaruh lama simpan bakso daging ayam pada kemasan yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalahnya adalah bagaimana pengaruh lama simpan bakso daging ayam pada kemasan yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik?

1.3. Tujuan

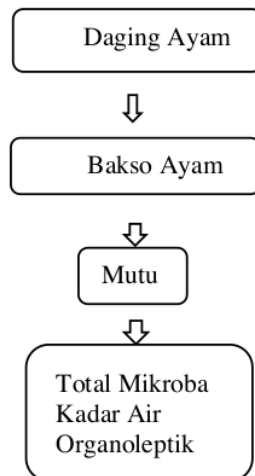
Untuk mengetahui pengaruh lama simpan bakso daging ayam pada kemasan yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik.

1.4. Manfaat

Bagi penulis sebagai informasi mengenai pengaruh lama simpan bakso daging ayam pada kemasan yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik.

1.5. Kerangka Berpikir

Kerangka pikir yang digunakan yaitu:



1.6. Hipotesis

Diduga lama simpan bakso daging ayam dapat berpengaruh pada pengemasan bakso ayam yang berbeda terhadap total mikroba, kadar air dan organoleptik.

Jenidelia Meak

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	text-id.123dok.com Internet Source	2%
2	repository.unja.ac.id Internet Source	2%
3	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
4	jurnal.unpad.ac.id Internet Source	1%
5	repository.unhas.ac.id Internet Source	1%
6	docplayer.info Internet Source	1%
7	pt.scribd.com Internet Source	1%
8	www.scribd.com Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On