

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN SOSIS DAGING SAPI TERHADAP TOTAL BAKTERI DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK

Nur Haryati -- E2A300088
(2003 - Skripsi)

Metode penyimpanan daging sapi atau produk olahannya, seperti sosis seharusnya pada suhu -2 sampai 5C. Namun penyimpanan sosis daging sapi di pasar tradisional diletakkan tanpa es dan tidak menggunakan termos es sebagai alat penyimpanan. Hal ini tentunya tidak aman bagi konsumen.

Tujuan penelitian adalah menghitung total bakteri pada sosis daging sapi yang disimpan pada suhu termos es (10C-15C) dan suhu ruang (27C-30C) selama 7 hari, dan menganalisis pengaruh suhu dan lama penyimpanan sosis daging sapi dalam suhu termos es (10C-15C) dan suhu ruang (27C-30C) selama 7 hari terhadap total bakteri dan penilaian organoleptik sosis daging sapi.

Jenis penelitian adalah explanatory dengan pendekatan experiment, rancangan penelitian adalah Rancangan Faktorial. Sampel diperiksa total bakteri dengan metode hitungan cawan dan penilaian organoleptik dengan metode uji pembeda pasangan, sampel dibandingkan dengan standar (sosis 0 hari).

Data diproses dengan program spss release 10.0 dengan analisa statistik uji One Way Anova untuk mengetahui adanya pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap total bakteri dan uji pembeda pasangan untuk mengetahui adanya pengaruh suhu dan lama penyimpanan dengan penilaian organoleptik.

Hasil pemeriksaan total bakteri, pada suhu termos es (10C-15C) total bakteri berfluktuasi selama 7 hari. Pada penyimpanan suhu ruang (27C-30C) total bakteri meningkat selama 7 hari. Hasil penilaian organoleptik pada suhu termos es (10C-15C) diketahui ada perbedaan warna dan bau pada hari ke-6, tidak ada perbedaan tekstur, sedangkan pada suhu ruang (27C-30C) diketahui ada perbedaan warna pada hari ke-3, bau pada hari ke-2 dan tekstur pada hari ke-5.

Disimpulkan sosis daging sapi pada suhu termos es (10C-15C) bertahan sampai 7 hari dengan rata-rata total bakteri adalah $4,58 \times 10^2/g$ dan masih di bawah batas maksimal yang ditetapkan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Departemen kesehatan Republik Indonesia (105/g), sedangkan sosis daging sapi pada suhu ruang (27C-30C) hanya bertahan 2 hari dengan total bakteri $1,42 \times 10^3/g$, pada hari ke-3 $1,86 \times 10^6/g$. Disimpulkan bahwa pada ada pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap total bakteri, ada interaksi suhu dan lama penyimpanan terhadap total bakteri dan ada pengaruh suhu dan penyimpanan terhadap penilaian organoleptik.

Saran yang dianjurkan kepada masyarakat dan penjual eceran yaitu dalam melakukan penyimpanan sosis daging sapi sebaiknya di suhu termos es

dengan penambahan es setiap 6 jam agar dapat bertahan lebih lama.

Kata kunci : Suhu dan Lama, Total Bakteri, Organoleptik, Sosis