

**TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, TOTAL ASAM, pH DAN KESUKAAN SOSIS
FERMENTASI DENGAN STARTER
Lactobacillus casei PADA LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**Oleh:
ARIS PRASETYO**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

**TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, TOTAL ASAM, pH DAN KESUKAAN SOSIS
FERMENTASI DENGAN STARTER
Lactobacillus casei PADA LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA**

**Oleh :
ARIS PRASETYO
H2E 004 190**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

RINGKASAN

ARIS PRASETYO. H2E 004 190. 2009. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, pH dan Kesukaan Sosis Fermentasi dengan Starter *Lactobacillus casei* pada Lama Pemeraman yang Berbeda (*Total of Lactic Acid Bacteria, Total Acid, pH and Preference of Fermentation Sausage under Different Ripening Periods*). (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **SUTARYO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh total BAL, total asam, pH dan kesukaan sosis fermentasi dengan starter *Lactobacillus casei* dengan lama pemeraman yang berbeda. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai pengaruh lama pemeraman pada sosis fermentasi sehingga akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan dan disukai konsumen. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan November sampai bulan Desember 2008 di Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi penelitian yang digunakan ada 2 yaitu materi utama berupa daging sapi yang diambil pada bagian *rib (iga)* dan materi pendukung antara lain gula, margarin, tepung tapioka, susu skim, selongsong gelatin, garam dapur, bawang putih bubuk, ketumbar, merica bubuk, nitrit dan lada. Perlakuan yang diterapkan adalah dengan pemeraman selama 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Variabel penelitian yang diamati adalah total BAL, total asam, pH dan tingkat kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 kali ulangan untuk pengamatan variabel total BAL, total asam dan pH. Menurut Kartika (1988), bahwa untuk uji kesukaan digunakan uji hedonik yang dilanjutkan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Data hasil pengamatan total BAL, uji total asam dan pH ditabulasi kemudian diolah dengan menggunakan analisis ragam dan untuk uji lanjut digunakan Uji Beda Nyata Terkecil pada taraf nyata 5 %.

Hasil penelitian ini adalah lama pemeraman yang berbeda (12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam) di dalam proses pembuatan sosis daging sapi berpengaruh meningkatkan total BAL sampai pemeraman 36 jam, berpengaruh meningkatkan total asam, menurunkan pH dan menurunkan kesukaan sosis. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa total BAL, total asam, pH dan kesukaan sosis fermentasi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) dalam pembuatan sosis fermentasi dengan starter *Lactobacillus casei* pada lama pemeraman yang berbeda.

Kata kunci: Sosis fermentasi, lama pemeraman, total BAL, total asam, tingkat kesukaan.