

PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK SECANG (*Caesalpinia sappan L.* TERHADAP KUALITAS SENSORIS DAN MIKROBIOLOGIS KUE BOLU KUKUS TAHUN 2014

RIEKY AULIA YULANDANI – 25010110141039

(2014 - Skripsi)

Kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan masih tinggi di masyarakat. Penyebab terbanyak dari kasus tersebut berkaitan dengan mikroba. Secang adalah salah satu pewarna alami yang juga bermanfaat sebagai antibakteri. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pemberian ekstrak secang terhadap kualitas sensoris dan mikrobiologis bolu kukus. Jenis penelitian ini *true experimental research* dengan desain *the post test only control group*. Kualitas sensori diukur dengan uji hedonik, yang dilakukan pada 9 panelis untuk menguji 4 kelompok sampel yaitu yang diberi pewarna makanan, dan yang diberi ekstrak secang dengan konsentrasi 1%, 2%, 3%. Jumlah bakteri diukur dengan uji *total plate count*. Sampel adalah bolu kukus yang terbagi atas 3 kelompok perlakuan dengan 9 pengulangan untuk konsentrasi secang 1%, 2%, dan 3%, 9 pengulangan untuk pewarna makanan dan 1 pengulangan untuk kontrol (tidak diberi apapun). Hasil uji kualitas sensoris menunjukkan tidak ada perbedaan derajat penerimaan panelis terhadap aroma ($p=0,652$) dan rasa ($p=0,172$). Ada perbedaan derajat penerimaan panelis terhadap warna ($p=0,012$), warna dengan konsentrasi 2% dan 3% kurang disukai. Hasil uji mikrobiologis menunjukkan tidak ditemukan bakteri *Staphylococcus aureus* selama 4 hari pengamatan baik pada sampel yang diberi ekstrak secang maupun sampel yang tidak diberi ekstrak secang tetapi ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan *Streptococcus pneumoniae* pada hari kedua pengamatan pada seluruh sampel. Disimpulkan bahwa penggunaan ekstrak secang pada bolu kukus tidak mempengaruhi penerimaan terhadap aroma dan rasa tetapi mempengaruhi penerimaan terhadap warna. Ekstrak secang pada konsentrasi 3% belum dapat menghambat pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Streptococcus pneumoniae*

Kata Kunci: *Caesalpinia sappan L.*, kualitas sensoris, kualitas mikrobiologis, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Streptococcus pneumoniae*