

## RINGKASAN

**NUR FITRI.** H2E 004 223. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Proses Pembuatan Petis Daging terhadap Kadar Protein, Total Bakteri serta Sifat Organoleptik (*The Effect of Sucrose Addition on Protein, Total Bacterial Count, and Organoleptic Value of The Fermented Meat Paste*). (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO** dan **NURWANTORO**).

Penelitian ini dilaksanakan pada Maret 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kadar protein, total BAL, dan sifat organoleptik petis daging dengan penambahan sukrosa dengan persentase yang berbeda selama proses fermentasi.

Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah daging ayam bagian sayap dan paha bawah. Bahan-bahan yang digunakan antara lain asam sulfat pekat ( $H_2SO_4$ ), *selenium mixture*, natrium hidroksida (NaOH) 45%, asam klorida (HCl) 0,1 N, asam borat ( $H_3BO_3$ ) 4%, fenolftalain (PP), methylen blue (MB), aquades, alkohol, *de Man Ragosa and Sharpe* (MRS). Peralatan yang digunakan adalah gelas ukur, kompor, pisau, telenan, pengaduk kayu, panci, alat penyaring, timbangan, termometer, timbangan elektrik, tabung reaksi, labu destruksi, gelas ukur, gelas beker, seperangkat alat destilasi, buret dan pipet, cawan petri, pipet, erlenmeyer, labu ukur, oven, otoklaf, inkubator, *quebec colony counter*, kapas, kertas label dan aluminium foil, form uji organoleptik, piring sampel serta alat tulis.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan untuk tiap perlakuan. Perlakuan yang diterapkan adalah perbedaan persentase sukrosa yang ditambahkan yaitu 0% (T0), 2% (T1), 4% (T2), dan 6% (T3). Variabel yang diamati meliputi kadar protein dengan metode mikro Kjeldahl, total BAL dengan metode *Standard Plate Count*, dan sifat organoleptik dengan uji organoleptik menggunakan 25 panelis.

Hasil penelitian yang didapat, bahwa dengan penambahan sukrosa berpengaruh terhadap total bakteri dan warna pada petis daging ( $P < 0,05$ ), tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein dan rasa ( $P > 0,05$ ). Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah semakin tinggi persentase sukrosa yang ditambahkan sampai taraf 6%, maka total BAL semakin meningkat.

Kata kunci : kadar protein, total BAL, sifat organoleptik