

RINGKASAN

WARSITI. H2E 004 235. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* L.) pada Abon Sapi Oven yang Disimpan 60 Hari terhadap Nilai Aktivitas Air, Total Mikroba, dan Jumlah *Coliform*. (*The Effect of Turmeric Extracts (Curcuma domestica L.) Addition of Oven Dried Beef Abon Stored in 60 Days on Water Activity, Microbe, and Number of Coliform*). (Pembimbing V. **PRIYO BILAKA SUTARYO**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap nilai a_w , total mikroba, dan jumlah *coliform* pada abon sapi oven. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Maret di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Diponegoro Semarang dan Laboratorium Wahana Semarang.

Materi yang digunakan adalah daging sapi bagian paha sebanyak 125 g yang diperoleh dari RPH Penggaron, bumbu-bumbu, gula, garam, dan minyak goreng. Bahan yang digunakan untuk analisis antara lain : aquades, spiritus, alkohol, *Plate Count Agar* (PCA), dan *lactosa broth*. Peralatan yang digunakan untuk pembuatan abon antara lain : timbangan, peniris, oven, panci email, serok, solet besar, pisau, baskom, telenan, dan alat pengepres. Alat untuk analisis mikrobiologi antara lain: timbangan elektrik, blender, autoklaf, gelas ukur, beker glass, inkubator, erlemeyer, pipet ukur, tabung reaksi, tabung Durham, pembakar bunsen, tissue gulung, kapas, kertas label, aluminium foil, oven, dan alat rotronic. Rancangan percobaan untuk penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan adalah penambahan ekstrak kunyit dengan konsentrasi 0 %, 2 %, 4 %, dan 6 % (b/b). Variabel yang diamati meliputi nilai aktivitas air, total mikroba, dan jumlah *coliform*.

Hasil penelitian menunjukkan, bahwa penambahan ekstrak kunyit sebesar 0%, 2%, 4%, dan 6% pada abon sapi oven menghasilkan rata-rata aktivitas air sebesar 0,86968; 0,85236; 0,84018; dan 0,83990. Rata-rata total mikroba sebesar $28,16 \times 10^4$; $25,52 \times 10^4$; $10,72 \times 10^4$; $0,94 \times 10^4$ CFU/g, sedangkan rata-rata jumlah coliform sebesar 35,6; 18,12; 15,64; dan 0,72 CFU/g. Hasil uji statistik menunjukkan, bahwa penambahan ekstrak kunyit pada abon sapi oven memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total mikroba dan aktivitas air, sedangkan jumlah *coliform* menunjukkan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah setelah disimpan 60 hari abon sapi oven dengan penambahan ekstrak kunyit sebanyak 0%, 2%, 4%, dan 6% mengakibatkan penurunan a_w , total mikroba, dan jumlah *coliform*.

Kata kunci : total mikroba, aktivitas air, *coliform*, ekstrak kunyit, abon sapi.