

SKRIPSI

**PENGGUNAAN ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA
SEBAGAI PENGAWET SOSIS DAGING SAPI
PADA PENYIMPANAN SUHU DINGIN**



MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

Oleh :

NINIS OVI ARIATIK
SURABAYA - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

2004

LEMBAR PENGESAHAN
PENGUNAAN ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA
SEBAGAI PENGAWET SOSIS DAGING SAPI
PADA PENYIMPANAN SUHU DINGIN

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

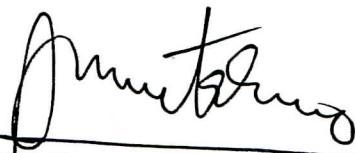
Oleh :

NINIS OVI ARIATIK

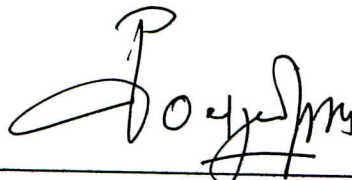
NIM. 069612285

Menyetujui

Komisi Pembimbing,



Dr. Hario Puntodewo S, MAppSc., Drh
Pembimbing Pertama



Poedji Hastutiek, M.Si., Drh
Pembimbing Kedua



**PENGGUNAAN ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA
SEBAGAI PENGAWET SOSIS DAGING SAPI
PADA PENYIMPANAN SUHU DINGIN**

NINIS OVI ARIATIK

ABSTRAK

Sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi, dalam pengolahan sosis protein dan air dari campuran daging akan membentuk massa yang menyelubungi partikel-partikel lemak. Adonan sosis termasuk dalam bentuk emulsi minyak dalam air (o/w) yang bersifat elastis dengan protein daging sebagai emulsifier. Produk sosis mudah mengalami kerusakan oleh sebab itu perlu ditambahkan asap cair tempurung kelapa pada adonan sosis untuk memperpanjang daya simpan.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa terhadap pertumbuhan bakteri pada produk sosis daging sapi, serta mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis daging sapi yang diberi perlakuan dengan penambahan beberapa konsentrasi asap cair tempurung kelapa.

Penelitian ini menggunakan analisis sidik ragam (Anova) dua arah dengan empat perlakuan dan satu kontrol grup yaitu lama penyimpanan satu minggu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa asap cair tempurung kelapa konsentrasi efektif 0,6% dapat menghambat pertumbuhan bakteri sampai minggu ketiga pada penyimpanan suhu dingin.

Hasil uji organoleptik menunjukkan pada uji rasa, sosis daging sapi dengan penambahan asap cair tempurung kelapa dengan konsentrasi 0,6% paling disukai oleh panelis yaitu dengan nilai modus 6. Pada uji warna, penilaian tertinggi didapatkan pada daging sapi dengan penambahan asap cair tempurung kelapa dengan konsentrasi 1 % yaitu dengan nilai modus 6. Pada uji aroma penilaian tertinggi didapatkan pada sosis daging sapi dengan penambahan asap cair tempurung kelapa dengan konsentrasi 1 % yaitu dengan nilai modus 7., pada uji kesukaan penilaian panelis terhadap sosis daging sapi dengan penambahan asap cair tempurung kelapa dengan konsentrasi 0,6% paling disukai panelis dengan nilai modus 7.

**DIAGNOSIS DISTOMASIS PADA SAPI MENGGUNAKAN ANTIGEN
EXCRETORY/SECRETORY DAN CATHEPSIN L DENGAN
TEKNIK INDIRECT ELISA**

Lamia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai sensitivitas dan spesifisitas dari uji *indirect* ELISA dengan penggunaan bahan uji berupa *excretory/secretory* (*crude protein*) dibandingkan dengan *cathepsin L* murni hasil elusi ditinjau dari nilai OD (*Optical Density*).

Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah nilai *Optical Density* (OD) serum sapi terinfeksi *Fasciola spp*, dengan penggunaan antigen *excretory/secretory* (ES) dibandingkan dengan *cathepsin L* murni hasil elusi, yang diperiksa dengan uji *indirect* ELISA yang dibaca pada panjang gelombang 405 nm. Serum sapi yang digunakan didapatkan dari sapi yang dipotong di RPH Pegirian Surabaya, untuk memastikan keberadaan infeksi dilakukan pemeriksaan pada organ hati, selain itu juga dilakukan pemeriksaan mikroskopik pada feses dan cairan empedu. Sampel yang memenuhi kriteria ditentukan sebanyak 22 serum dari sapi penderita distomatosis, 8 serum dari sapi yang terinfeksi cacing Nematoda dan 1 serum kontrol dari sapi yang tidak menderita *helminthiasis*. Hasil dari pembacaan nilai OD₄₀₅ di analisis secara deskriptif dengan tabulasi silang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan nilai sensitivitas antigen *Cathepsin L* terhadap antibodi dalam serum darah sapi penderita distomatosis adalah sebesar 63,6 % dan nilai spesifisitas yang diperoleh adalah 87,5 %. Untuk antigen *excretory/secretory* (ES), nilai sensitifitas yang diperoleh adalah 100 %, namun spesifisitasnya hanya sebesar 0 %.