

- FERMENTATION
- FOOD PRESERVATION
- MEAT PRODUCTS

SKRIPSI

PEMANFAATAN CAIRAN ASAM HASIL FERMENTASI LIMBAH KUBIS (*BRASSICA OLERACEA*) UNTUK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN DAGING SAPI SEGAR



KK
KH 1085/94
Sar
p

OLEH :

Sri Titisan Dantja Sari

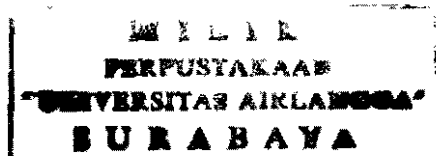
SURABAYA - JAWA TIMUR



FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 7

**PEMANFAATAN CAIRAN ASAM HASIL FERMENTASI LIMBAH KUBIS
(*Brassica oleracea*) UNTUK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN
DAGING SAPI SEGAR**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga



oleh :

Sri Titisan Pantjasari
NIM 069111720

Menyetujui,
Komisi Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Setyawati Sigit'.

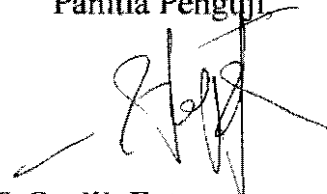
Setyawati Sigit, M.S., Drh.
Pembimbing I

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Prof. Dr. Hj. Kusrieningrum'.

Prof. Dr. Hj. Kusrieningrum, M.S., Ir.
Pembimbing II

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar **SARJANA KEDOKTERAN HEWAN**.

Mengetahui
Panitia Penguji




Dr. A. T. Soelih Estoepangestie, Drh.
Ketua



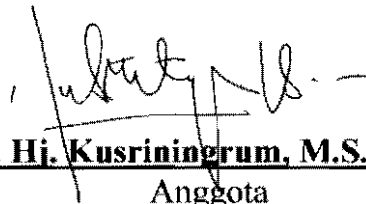
Suryanie, M.Kes., Drh.
Sekretaris



E. Bimo Aksono H., M.Kes., Drh.
Anggota

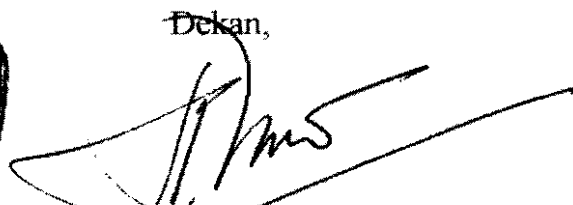


Setyawati Sigit, M.S., Drh.
Anggota



Prof. Dr. Hj. Kusrinigrum, M.S., Ir.
Anggota

Surabaya, 23 Juli 1997
Fakultas Kedokteran Hewan,
Universitas Airlangga,
Dekan,



Prof. Dr. H. Rochiman Sasmita, M.S., Drh.
NIP. 130.350.739

**PEMANFAATAN CAIRAN ASAM HASIL FERMENTASI LIMBAH KUBIS
(*Brassica oleracea*) UNTUK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN
DAGING SAPI SEGAR**

Sri Titisan Pantja Sari

Abstrak

Penelitian ini bertujuan membuktikan bahwa cairan asam hasil fermentasi limbah kubis dapat digunakan untuk memperpanjang masa simpan daging sapi segar.

Daging yang digunakan sebagai sampel adalah daging sapi bagian lurur luar (sirloin), serta cairan asam hasil fermentasi limbah kubis dengan konsentrasi 0,15 % , 0,30 % dan 0,45 % untuk merendam.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dan 6 ulangan. Perlakuan A, B, C masing-masing direndam dalam cairan asam hasil fermentasi limbah kubis dengan konsentrasi 0,15% , 0,30% dan 0,45% selama 1 jam, sedangkan perlakuan D sebagai kontrol, tanpa perendaman dengan cairan asam. Setelah itu tiap perlakuan diletakkan dalam suatu wadah, dan disimpan dalam suhu kamar selama 6, 12, 36, dan 60 jam. Pemeriksaan yang dilakukan adalah uji pH daging, jumlah bakteri dan uji organoleptik yang dilakukan pada 6, 12, 36, dan 60 jam. Uji organoleptik yang dilakukan adalah uji bau, warna dan rasa oleh 10 orang panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging sapi pada perlakuan B yang direndam dalam cairan asam 0,30 % dapat mempertahankan nilai pH daging yang rendah dan menghambat pertumbuhan bakteri, juga dapat mempertahankan sifat organoleptik daging sapi segar sampai mencapai masa simpan 36 jam dalam suhu kamar, sehingga disarankan memakai cairan asam 0,30% hasil fermentasi limbah kubis untuk memperpanjang masa simpan daging segar.