

Formulasi pelapis tipis aktif dapat dimakan dari maltodekstrin dan ekstrak angkak dan pemanfaatannya sebagai pelapis dan pengawet bakso / Ridawati

Ridawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20450933&lokasi=lokal>

Abstrak

This research aims was to obtain the active edible coating of with the addition of red rice extract as meatballs coating. This research was conducted in four steps: extraction of antimicrobial compounds from red rice, preparation the red rice edible coating, formulation meatballs and application the red rice edible coating, and analysis of physical properties and organoleptic. The quality of meatballs was strongly influenced by the quality of materials that has been used and the process of production. The addition of red rice extract as much as 0,125%, 0,25% and 0,5% compared with the control and analysis by the sensory test. Statistically, the addition of red rice extract on making meatballs did not effect the level of panelists from the aspect of shape, flavor, color and aroma of the meatballs ($\alpha = 0,05$). The use of red rice extracts in the production of edible film for coating the meatballs affect the texture of the meatballs that has been stored for 0, 6, 12 and 18 hours. Most of the panelists mentioned meatballs controls have somewhat glutinous, dry, elastic and compact. After 18 hours of storage meatball has a glutinous, wet, slimy, less elastic and less compact, especially meatballs controls (38,5%).

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan pelapis tipis aktif dapat di makan (active edible coating) dari maltodekstrin dengan penambahan ekstrak angkak sebagai pelapis bakso. Penelitian ini dilakukan dalam 4 tahap, yaitu ekstraksi senyawa antimikroba dari angkak, pembuatan larutan active edible coating dengan penambahan ekstrak angkak, pembuatan bakso dan pelapisannya dengan larutan active edible coating, dan analisis sifat fisik, organoleptik produk bakso yang telah dilapis dengan active edible coating. Dari penelitian ini diperoleh informasi tentang teknologi proses pembuatan active edible coating dari maltodekstrin dengan penambahan senyawa antimikroba dari angkak, aktivitas antimikroba dari larutan active edible coating yang dikembangkan, serta produk bakso yang diberi active edible coating. Kualitas dari bakso daging sapi sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta proses pembentukan adonan. Penambahan ekstrak angkak sebanyak 0,125%, 0,25% dan 0,5% dibandingkan dengan control tetap disukai oleh panelis. Secara statistik, penambahan ekstrak angkak pada pembuatan bakso tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis dari aspek bentuk, rasa, warna, dan aroma dari bakso ($\alpha = 0,05$). Penggunaan ekstrak angkak dalam pembuatan edible film untuk pelapis bakso berpengaruh terhadap tekstur dari bakso selama penyimpanan 0, 6, 12 dan 18 jam. Sebagian besar panelis menyebutkan bakso kontrol memiliki tekstur agak lengket-lengket, kering, kenyal dan kompak. Setelah penyimpanan 18 jam bakso memiliki tekstur lengket, basah, berlendir, kurang kenyal dan kurang kompak,

terutama bakso kontrol (38,5%).