

Potensi madu acacia crassicarpa dari lebah apis mellifera sebagai pengawet alami daging sapi segar = Potential of acacia crassicarpa honey from apis mellifera as a Natural preservative for fresh beef

Nisa Ayu Anggraini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20519129&lokasi=lokal>

Abstrak

Daging Sapi Segar merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologi dan pembusukan karena memiliki kadar air dan nilai gizi yang tinggi. Madu dapat dimanfaatkan sebagai pengawet alami tanpa membahayakan kesehatan manusia. Madu berpotensi untuk mengawetkan daging karena memiliki aktivitas antibakteri. Madu akasia 1 dari Tanjung Jabung Barat (Jambi), madu akasia 2 dari Sontang (Riau), madu akasia 3 dari Dumai (Riau), dan madu randu dilakukan uji SNI dan kadar total fenolik terlebih dahulu. Pada penelitian ini, daging sapi giling segar digunakan sebagai sampel yang diawetkan menggunakan madu dengan variasi konsentrasi dan waktu penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu terhadap karakteristik mikrobiologis dan fisik daging sapi giling segar. Empat parameter analisis yang diteliti dalam penelitian ini, yaitu pH, aktivitas air, Angka Lempeng Total (ALT), dan organoleptik. Pada penelitian ini digunakan 5 perlakuan dengan variasi penambahan konsentrasi madu, yaitu 0% sebagai kontrol, 5%, 10%, 15% dan 20% dan variasi waktu penyimpanan daging sapi, yaitu hari ke 0, hari-1, hari ke-3, dan hari-ke 5. Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA alfa 0,05. Hasil analisis menunjukkan bahwa variasi konsentrasi madu dan waktu penyimpanan daging sapi berpengaruh secara signifikan terhadap pH, aktivitas air, Angka Lempeng Total (ALT), organoleptik, serta diperoleh konsentrasi madu yang memberikan efek pengawetan yang baik adalah penggunaan madu dengan konsentrasi sebesar 10%.

.....Fresh beef is a foodstuff food ingredient that is susceptible to microbiological damage and spoilage because it has high water content and nutritional value. Honey can be used as a natural preservative without harming human health. Honey has the potential to preserve beef because of it has antibacterial activity. Acacia 1 honey from Tanjung Jabung Barat (Jambi), acacia 2 honey from Sontang (Riau), acacia 3 honey from Dumai (Riau), and randu honey from Pati (East Java) were tested for SNI and total phenolic content first. In this research, fresh grinding ground beef was used as a sample that was preserved using honey with variations OF concentration of honey and storage time. The objectives of this research were to know evaluate? the influence of addition OF honey to microbiological and physical characteristics of fresh grinding beef. This research used four kinds of analysis, there were such as pH, water activity, Total Plate Count (TPC), and organoleptic. In this research, five treatments were used with various concentration of honey; there were which were 0% as control, 5%, 10%, 15% and 20% and various storage time; there were day-0, day-1, day-3, and day-5. The data obtained were analyzed by ANOVA alpha 0.05. The result showed that variations in honey concentration and storage time of meat significantly affected the pH value, water activity, Total Plate Count (TPC), organoleptic. 10% honey showed the best preservation effect on the sample.