

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2018

Ariadna Putri Iga Fandiati

EFEKTIVITAS PEMANFAATAN MADU RANDU SEBAGAI PENGAWET ALAMI DAGING SAPI SEGAR

viii + 62 halaman + 18 tabel + 3 gambar + 9 lampiran

Daging sapi memerlukan perhatian khusus karena daging sapi mudah dan cepat tercemar oleh pertumbuhan mikroorganisme, sehingga menurunkan kualitas daging sapi. Oleh karena itu, diperlukan usaha untuk meningkatkan kualitas daging sapi melalui pananganan yang tepat. Menurut Hariyati madu randu memiliki kandungan kimia total fenol (0,244%) yang bersifat menghambat kerusakan pada daging. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui efektivitas pemanfaatan madu randu sebagai pengawet alami daging sapi segar.

Metode penelitian ini adalah pra eksperimen, dengan desain *One Group Pretest – Posttest* yang membandingkan antara pH, kadar air, angka kuman dan warna pada daging sapi segar sebelum dan sesudah proses perendaman, dengan konsentrasi 15%, 30% dan 45%. Analisis data menggunakan uji statistik *paired sample t – test*, *Oneway Anova* dan *Least Significance Different (LSD)*.

Ada perbedaan rata – rata pH, kadar air dan angka kuman pada daging sapi segar sebelum dan sesudah direndam menggunakan larutan madu randu. Ada perbedaan penurunan rata – rata pH, kadar air dan angka kuman pada daging sapi segar yang direndam menggunakan larutan madu randu. Sifat sensori pada daging sapi segar sesudah direndam menggunakan larutan madu randu dengan parameter warna telah sesuai SNI Nomor 3932 Tahun 2008.

Oleh sebab itu perlu penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemanfaatan madu randu sebagai pengawet alami daging lainnya.

Key words : Madu Randu, Daging Sapi Segar

Reading list : 12 Buku (1996-2012)

13 Jurnal (1996-2015)