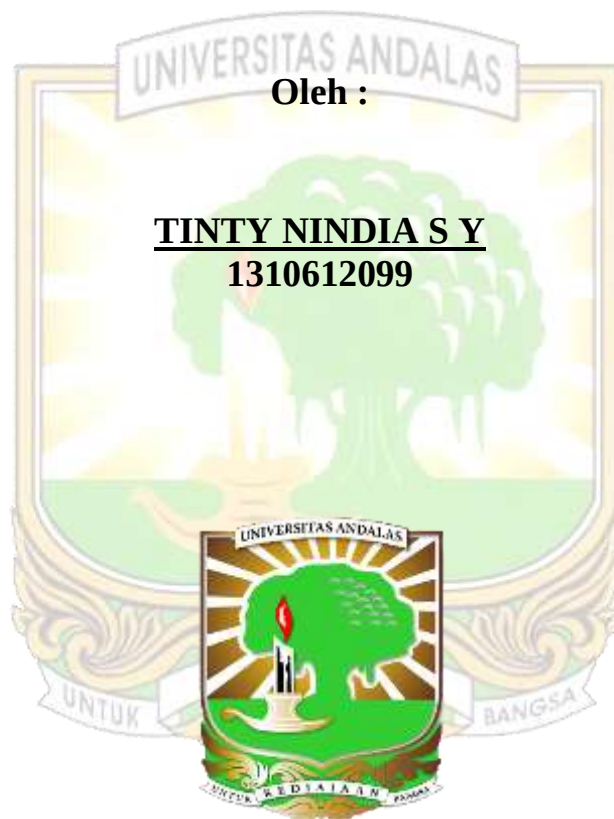


PENGARUH AIR RENDAMAN DAUN MENGKUDU (*Morinda citrifolia* L.) TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL KOLONI BAKTERI DAN NILAI ORGANOLEPTIK DAGING SAPI

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2019

**PENGARUH AIR RENDAMAN DAUN MENKGUDU (*Morinda citrifolia* L.)
TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL KOLONI BAKTERI DAN NILAI
ORGANOLEPTIK DAGING SAPI**

Tinty Nindia S Y, dibawah bimbingan

Dr. Sri Melia, S.TP. MP. dan M. Ikhsan Rias, SE. Msi.

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh air rendaman daun mengkudu terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik daging sapi. Penelitian dilakukan secara eksperimental menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu A: daging sapi tanpa perendaman dengan air rendaman daun mengkudu (kontrol), B: penambahan konsentrasi ekstrak daun mengkudu 5%, C: penambahan konsentrasi ekstrak daun mengkudu 10%, D: penambahan konsentrasi ekstrak daun mengkudu 15% dan E: penambahan konsentrasi ekstrak daun mengkudu 20%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman daging sapi dengan penambahan ekstrak daun mengkudu berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air dan berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap pH, total koloni bakteri, nilai organoleptik warna dan nilai organoleptik rasa. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun mengkudu pada konsentrasi C yaitu 10% dapat memberikan hasil terbaik pada daging sapi dengan kadar air 77,61%, pH 6,30, total koloni bakteri $70,75 \times 10^4$ CFU/g, nilai organoleptik warna 3,88 (kurang merah) dan organoleptik rasa 3,96 (kurang sepat).

Kata kunci: Air rendaman daun mengkudu, daging sapi, dan total koloni bakteri