

**STABILITAS PENYIMPANAN SOSIS SAPI DENGAN *EDIBLE COATING*
DARI GELATIN TULANG RUSUK KELINCI DAN EKSTRAK TEH
HIJAU**

INTISARI

Oleh

Vanuel Mikhael

20/460679/TP/12889

Sosis sapi merupakan salah satu bentuk produk olahan daging sapi. Produk olahan daging sapi rentan terhadap penurunan kualitas akibat oksidasi dan kontaminasi mikroorganisme. Oleh karena itu, digunakan *edible coating* dalam upaya memperlambat penurunan mutu dari sosis sapi. *Edible coating* dapat memiliki komposisi utama berupa gelatin, yang berasal dari limbah tulang kelinci, sehingga memberikan sifat gel. Pemanfaatan limbah tulang kelinci menjadi gelatin dapat membantu mewujudkan produksi yang keberlanjutan. Penambahan ekstrak teh hijau pada *edible coating* bertujuan untuk meningkatkan kualitas *edible coating* karena memiliki sifat antioksidan yang tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan memanfaatkan gelatin tulang rusuk kelinci dan ekstrak teh hijau sebagai *edible coating* dan mempelajari pengaruhnya terhadap karakteristik sensoris sosis sapi. Digunakan ekstrak teh hijau sebesar 0,1%; 0,2%; 0,3%.

Sampel sosis sapi dengan edible coating yang menggunakan ekstrak teh hijau disimpan pada suhu 4°C selama 12 hari untuk melihat penurunan kualitasnya. Perubahan kualitas mutu selama penyimpanan yang terjadi adalah penurunan pH, penurunan kadar air, peningkatan nilai TBARS, dan peningkatan nilai angka lempeng total. Hasil uji sensoris dengan panelis terlatih juga menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan pada karakteristik sensoris semua sampel yang diberi perlakuan edible coating dengan sampel kontrol. Hasil dari pengujian yang dilakukan menunjukkan bahwa edible coating dengan ekstrak teh hijau berhasil menjaga kestabilan sosis sapi selama 12 hari penyimpanan pada suhu 4°C.

Kata kunci: Sosis sapi, *Edible coating*, Gelatin, Ekstrak teh hijau, tulang kelinci

**STORAGE STABILITY OF BEEF SAUSAGE WITH EDIBLE COATING
MADE FROM RABBIT RIB BONE GELATIN AND GREEN TEA
EXTRACT**

ABSTRACT

By:

Vanuel Mikhael
20/460679/TP/12889

Beef sausage is a type of processed beef product. Processed beef products are prone to quality degradation due to oxidation and microbial contamination. Therefore, edible coatings are used to slow down the quality deterioration of beef sausages. The main composition of the edible coating can be gelatin derived from rabbit bone waste, giving it gel properties. Utilizing rabbit bone waste to produce gelatin can help achieve sustainable production. The addition of green tea extract to the edible coating aims to enhance its quality due to its high antioxidant properties. Research on the use of rabbit rib bone gelatin and green tea extract as an edible coating and its impact on the sensory characteristics of beef sausages has not yet been conducted. Green tea extract was used in concentrations of 0.1%, 0.2%, and 0.3%.

Beef sausage samples were stored at 4°C for 12 days to observe quality degradation. The stored beef sausages experienced quality deterioration over time. Overall, the observed changes included a decrease in pH, a reduction in water content, an increase in TBARS values, and a rise in total plate count values. Additionally, sensory tests showed no changes in the treated samples compared to the control samples. The results of the tests indicated that the edible coating with a 0.3% concentration of green tea extract was the most effective in maintaining the stability of the beef sausages during storage.

Keywords: Beef sausage, Edible coating, Gelatin, Green tea extracts, Rabbit bone