



## INTISARI

### PERLAKUAN PENYIMPANAN BEKU dan DINGIN BAKAL ONCOM MERAH

Oleh :

Retno Setya Pratiwi

84/49487/tp/4519

Pada penelitian ini dilakukan pembekuan maupun pendinginan bakal oncom merah yang dikemas dalam plastik. Pembekuan dilakukan dengan peragaman waktu 1, 2 dan 3 minggu dan pendinginan dengan peragaman waktu 2, 4 dan 6 hari. Fermentasi yang dilakukan setelah pencairan esnya menghasilkan oncom merah yang cukup baik.

Oncom dari bakal oncom yang dibekukan sebelumnya selama 1, 2 dan 3 minggu mengandung protein terlarut berturut-turut 4,19%, 4,21% dan 3,57%, sedangkan dari bakal oncom yang didinginkan sebelumnya selama 2, 4 dan 6 hari mengandung protein terlarut berturut-turut 6,28%, 4,87% dan 3,99%.