UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TOTAL MIKROBIA DAN UJI KEBUSUKAN DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Syzygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN BERBEDA
NRESNANDIRA AULIA U, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

TOTAL MIKROBIA DAN UJI KEBUSUKAN DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) PADA LAMA SIMPAN BERBEDA

Nresnandira Aulia Utami
14/368169/PT/06824

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman daging ayam dengan infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap total mikroba (*Total Plate Count)* dan pengujian kebusukan, yang mencakup uji postma, uji eber dan uji H_2S. Daging ayam yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 30 sampel daging ayam. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan konsentrasi daun salam 0 dan 15% dengan lama perendaman 30 menit dan dengan lama simpan 0, 2, 4, 6 dan 8 hari menggunakan kemasan non vakum. Data yang diperoleh dianalisis statistik menggunakan Analisis Variansi Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial dengan 2 level daun salam dan 5 lama penyimpanan di mana masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa infusa daun salam (*syzygium polyanthum*) dapat menghambat pertumbuhan mikrobia dan tidak berpengaruh pada uji awal kebusukan daging ayam. Awal kebusukan daging ayam kontrol dan daun salam terjadi pada hari ke-4 dengan parameter yang positif pada daging ayam kontrol dengan uji Postma dan uji H_2S serta pada daging ayam dengan perendaman infusa daun salam dengan uji Postma. Kesimpulan penelitian ini adalah penggunaan infusa daun salam (*syzygium polyanthum*) dapat menurunkan jumlah total mikrobia pada daging ayam selama penyimpanan pada suhu *refrigerator.*

Kata kunci: Daging ayam, Daun salam, *Syzygium polyanthum*, *Total plate count*, Uji kebusukan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TOTAL MIKROBIA DAN UJI KEBUSUKAN DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Syzygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN BERBEDA
NRESNANDIRA AULIA U, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

TOTAL MICROBES AND PUTREFACTION TEST OF CHICKEN MEAT WITH BAY LEAVES EXTRACT (*Syzygium polyanthum*) IN A LONG DIFFERENT STORAGE

Nresnandira Aulia Utami
14/368169/PT/06824

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of soaking chicken meat with bay leaf (*syzygium polyanthum*) infusion and storage time at refrigerator temperature on microbial quality (Total Plate Count) and putrefaction testing which included postma test, eber test and H_2S test. Chicken meat used in this study was 30 samples of chicken meat. The treatment in this research used 0 and 15% bay leaf concentration with 30 minutes soaking time and with different storage 0, 2, 4, 6 and 8 days use non vacuum packaging. The data obtained were analyzed statistically using Factorial Completely Randomized Design Variance Analysis with 2 levels of bay leaf and 5 storage times where each treatment was repeated 3 times. The results showed that the infusion of bay leaf (*syzygium polyanthum*) could inhibit microbial growth and had no effect on the initial test of chicken rot. The initial rot of control chicken meat and bay leaf occurred on day 4 with positive parameters on control chicken meat with Postma test and H_2S test and on chicken meat with bay leaf infusion soaking with Postma test. The conclusion of this study is the use of bay leaf infusion (*syzygium polyanthum*) can reduce the total amount of microbes in chicken meat during storage at refrigerator temperature.

Keywords: Chicken meat, Bay leaves, *Syzygium polyanthum*, Total plate count, putrefaction test