

**PENGARUH PENAMBAHAN KITOSAN DAN EKSTRAK BAWANG
PUTIH PADA PARAMETER MUTU BAKSO SARI ECCO**

Adhe Dewi Iriani¹⁾, Anggoro Cahyo Sukartiko²⁾, Henry Yuliando²⁾

ABSTRAK

Bakso Sari Ecco memiliki masa simpan yang relatif pendek. Usaha memperpanjang masa simpan dapat dilakukan dengan penambahan BTP. Penggunaan BTP alami seperti kitosan dan ekstrak bawang putih jauh lebih baik karena dampak buruknya lebih kecil. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan kitosan dan ekstrak bawang putih pada masa simpan, respon organoleptik dan analisis biaya.

Penelitian dilakukan dengan melakukan perlakuan penambahan BTP Alami kitosan (1,5% dan 2,0%) dan ekstrak bawang putih (10% dan 20%). Pengujian respon kimia berupa pH dan aktivitas air (A_w) dengan menggunakan pH meter dan A_w meter, respon mikrobiologi dengan metode TPC (*Total Plate Count*), respon organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa dengan metode uji hedonik. Penyimpanan produk dilakukan pada suhu ruang selama 3 hari penyimpanan dan suhu dingin selama 21 hari penyimpanan.

Hasil penelitian yang dilakukan pada bakso Sari Ecco dengan penambahan BTP Alami menunjukkan panelis lebih menyukai bakso Sari Ecco kontrol dan penambahan kitosan 1,5%. Biaya penambahan bawang putih lebih ekonomis dibandingkan dengan tambahan kitosan yaitu hanya dengan biaya Rp 2200,00-Rp 4400,00. Pengujian Total bakteri, A_w dan pH pada penyimpanan suhu ruang menunjukkan kondisi produk hari ke-0 sudah menunjukkan tanda kerusakan, hal ini dikarenakan terjadinya kesalahan kondisi proses pengiriman dan pengujian.

Kata kunci : *Bakso Sari Ecco, BTP, BTP Alami, Kitosan, BawangPutih, pH, A_w , Total Bakteri.*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian UGM

² Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian UGM

**THE EFFECT IF ADDING CHITOSAN AND GARLIC EXTRACT AT
QUALITY PARAMETER OF SARI ECCO'S MEATBALL**

Adhe Dewi Iriani¹, Anggoro Cahyo Sukartiko², Henry Yuliando²

ABSTRACT

Sari Ecco's meatball have a quite short shelf life. The effort to extend the shelf life can be done by adding the food additives. The utilization of natural food additives like chitosan and garlic extract are much more better because the impacts are smaller. This research was conducted to determine the effect of adding chitosan and garlic extract at the shelf life, organoleptic respond, and cost analysis.

Research is done by adding natural food additives treatment which are chitosan (1,5% and 2,0%) and garlic extract (10% and 20%). The acidity tests are using the acidity meter and water activities tests are using the A_w meter, microbiology responds are using the TPC methods (*Total Plate Count*), organoleptic responds to colour, scent, texture, and flavor has been done using the hedonic tests method. The products are stored in the room temperature for 3 days and in the freezer for 21 days.

The results from this research in Sari Ecco's meatball by adding the natural food additives showed panelists prefer Sari Ecco's meatball with the adding of 1.5% chitosan. Cost of adding the garlic extract are more economist than chitosan, only at Rp 2.200,00 – Rp 4.400,00. Total bacteries tests, water activities, and acidity in room temperature indicates product conditions in days-0 already showed the signs of damages, it is because there are mistakes in the conditions of delivery dan tests.

Key words : *Sari Ecco's meatball, food additives, natural food additives, Chitosan, garlic, acidity, A_w , Total Bacteries.*

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian UGM

²Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian UGM