UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

APLIKASI EKSTRAK DAUN PEGAGAN (*Centella asiatica* L. *Urban*) PADA BAKSO DAGING KAMBING DITINJAU DARI MUTU MIKROBIOLOGIK DAN ORGANOLEPTIK

Tika Astria (11381203072)
Dibawah Bimbingan Irdha Mirdhayati dan Sadarman

INTISARI

Daging kambing dapat diolah menjadi bakso untuk meningkatkan jenis pemanfaatannya. Untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang umur simpan bakso dapat digunakan bahan pengawet alami yang diizinkan, salah satunya adalah ekstrak pegagan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun pegagan terhadap mutu mikrobiolgik dan mutu organoleptik bakso daging kambing. Metode penelitian adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah dengan konsentrasi ekstrak daun pegagan 0%, 5%, 10%, dan 15%. Peubah yang diamati adalah Angka Lempeng Total, daya hambat *Escherichia coli* (*E. coli*) dan jumlah *Coliform* serta mutu organoleptik meliputi warna, rasa, tekstur, aroma dan kekenyalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aplikasi ekstrak daun pegagan pada bakso daging kambing menghasilkan nilai Angka Lempeng Total 4,59-6,44 $\log_{10}$ CFU/g, *Coliform* >3,0->1100 APM/g. Sifat organoleptik menghasilkan bakso daging kambing memiliki rasa 2,39-3,50 (suka sampai agak suka), warna 1,67-4,44 (agak abu-abu sampai abu-abu agak kehijauan), aroma 3,39-4,14 (aroma bakso lemah sampai aroma bakso agak lemah), tekstur 2,75-3,66 (bakso kasar sampai bakso agak kasar) dan kekenyalan 3,42-3,64 (bakso agak kenyal). Ekstrak daun pegagan pada bakso daging kambing sampai konsentrasi 15% belum mampu menurunkan total mikroba dan tidak memiliki daya hambat *E. coli*, namun berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, tekstur, aroma, kecuali kekenyalan.

Kata Kunci: ***Bakso Daging Kambing, Ekstrak Daun Pegagan, Mutu Mikrobiologik, Organoleptik***