

UMUR SIMPAN BAKSO DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* Blackie) DITINJAU DARI ASPEK MIKROBIOLOGIS

Ahmad Muhtar (11381102506)

Dibawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Bambang Kuntoro

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh umur simpan bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu ditinjau dari pH, dan mutu mikrobiologisnya yang disimpan pada suhu dingin. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan adalah umur simpan yang terdiri dari 0, 4, 8 dan 12 hari. Data dianalisis dengan menggunakan analisis regresi linier dan analisis keragaman dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil ketika hasil menunjukkan signifikan. Hasil menunjukkan bahwa umur simpan nyata meningkatkan jumlah koloni bakteri bakso dan menurunkan nilai pH. Jumlah koloni bakteri pada umur simpan 0-12 hari berkisar $1,1 \times 10^1 - 10 \times 10^9$ Koloni/g, Nilai pH pada umur simpan 0-12 hari berkisar 5,5-5,7, *Coliform* pada umur simpan 0-12 hari berkisar $<3,0 - >1100$ APM/g, *Eschericia coli* pada umur simpan 0-12 hari $<3,0$. Dapat disimpulkan bahwa bertambahnya umur simpan dapat menaikkan jumlah koloni bakteri dan *Coliform* serta menurunkan pH.

Kata kunci: *Coliform*, *eschericia coli*, jumlah koloni bakteri, lama penyimpanan dan pH