



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KADAR HISTAMIN PADA DAGING SAPI YANG DILAKUKAN THAWING BERULANG

### ABSTRACT

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui kadar histamin pada daging sapi yang dilakukan thawing berulang. Penelitian ini menggunakan daging sapi bagian longissimus dorsi (sirloin). Metode yang digunakan untuk mengekstrak daging sapi adalah metode PIC (Protease Inhibiting Cocktail) dan penghitungan kadar histamine menggunakan metode EnzymeLink Imunosorbent Assay (ELISA) pada panjang gelombang 450 nm. Penyimpanan beku dilakukan di dalam freezer pada suhu  $-20^{\circ}\text{C}$  selama tiga minggu dengan thawing setiap minggunya. P1 digunakan sebagai kontrol tanpa pembekuan, P2 penyimpanan dilakukan selama satu minggu, P3 penyimpanan dilakukan selama dua minggu dan P4 penyimpanan dilakukan selama tiga minggu. Data kuantitatif dari parameter akan dianalisis secara deskriptif. Hasil analisis diperoleh perlakuan thawing yang berulang pada daging sapi menyebabkan kandungan histamine pada daging sapi menurun.