



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

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

JUMLAH BAKTERI ASAM LAKTAT DAN KADAR HISTAMIN PADA SIE BALU SEBELUM DAN SETELAH DIIRADIASI SINAR GAMMA

ABSTRACT

ABSTRAK

Kontaminasi mikroba patogen yang tidak diinginkan pada daging dapat menurunkan kualitas daging. Keberadaan histamin pada bahan pangan menandakan tingkat kemunduran mutu pada bahan pangan dan menyebabkan keracunan. Pengolahan atau penanganan yang lebih baik dapat mengurangi kerusakan selama penyimpanan. Siebalu, merupakan daging kering khas Aceh yang diawetkan dengan penambahan garam, asam dan dikeringkan. Namun proses pengolahan yang lama dan pengeringan dibawah sinar matahari dapat menyebabkan produk daging terkontaminasi mikroorganisme patogen. Iradiasi dapat mengeliminasi bakteri pathogen dalam bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah bakteri asam laktat dan kadar histamine pada sie balu sebelum dan setelah diiradiasi dengan dosis 0, 5, 7 dan 9 kGy dan masa simpan 0, 2 sampai 4 bulan. Sie balu dibuat dari 5 kg daging sapi segar, dijemur hingga kering, divakum dan diiradiasi dengan dosis 5, 7 dan 9 kGy. Kemudian sampel diuji dengan parameter, yakni analisis kadar histamin dan jumlah bakteri asam laktat. Iradiasi dan masa simpan berpengaruh nyata (P0,05) terhadap dosis iradiasi dan masa simpan sie balu.

Kata kunci: bakteri asam laktat, kadar histamin, sie balu, iradiasi, masa simpan.