

DAGING SAPI

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BENZOAT KE DALAM ES
TERHADAP pH DAN JUMLAH MIKROORGANISME
DAGING SAPI**

M I L I E
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA



FKH. 201/03
Fuad
p

OLEH :

NUR FUADAH

SIDOARJO - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1992**

PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BENZOAT KE DALAM ES
TERHADAP pH DAN JUMLAH MIKROORGANISME
DAGING SAPI

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan

pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh

NUR FUADAH
068711317

Menyetujui

Komisi Pembimbing



(Drh. Sorini Soehartojo)
Pembimbing Pertama



(Drh. Soelistyaningwati G.)
Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui

Panitia Penguji



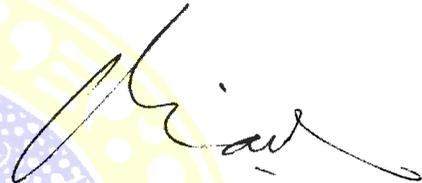
(Drh. Soetji Prawesthirini, S.U.)

Ketua



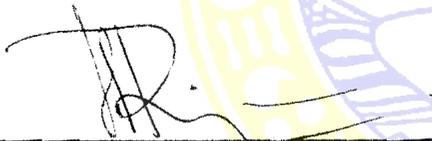
(Drh. Ratih Ratnasari, S.U.)

Sekretaris



(Drh. Nunuk Dyah R.L., M.S.)

Anggota



(Drh. Sorini Soehartojo)

Anggota



(Drh. Soelistyaningwati G.)

Anggota

Surabaya, 15 Agustus 1992

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan



(Dr. Rochiman Sasmita, M.S., Drh.)

NIP. 130350739

PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BENZOAT KE DALAM ES
TERHADAP pH DAN JUMLAH MIKROORGANISME
DAGING SAPI

Nur Fuadah

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki kualitas simpan daging yang dilakukan terhadap 24 sampel daging sapi dengan cara menyimpan daging-daging tersebut dengan es yang mengandung natrium benzoat sebanyak 0,00 persen, 0,05 persen, 0,10 persen dan 0,15 persen. Pemeriksaan terhadap pH dan jumlah mikroorganisme dilakukan setelah daging tersimpan selama 6 dan 12 jam. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan jenis daging sebagai kelompok dan konsentrasi natrium benzoat sebagai perlakuan. Hasil analisis ragam terhadap pH dan jumlah mikroorganisme daging yang telah mengalami penyimpanan selama 6 dan 12 jam menunjukkan bahwa konsentrasi natrium benzoat tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap pH daging, tetapi berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap jumlah mikroorganisme daging. Berdasarkan hasil uji BNT ternyata penambahan natrium benzoat sebanyak 0,15 persen dapat menurunkan jumlah mikroorganisme pada daging. Ini berarti kualitas simpan daging dapat diperbaiki dengan menambahkan natrium benzoat sebanyak 0,15 persen ke dalam es yang akan digunakan untuk menyimpan daging.