

Karakterisasi Asap Cair Hasil Pirolisis Ampas Tebu serta Pengujiannya untuk Pengawetan Daging Ayam = Liquid Smoke Characterization as a Result of Bagasse Pyrolysis Along With the Testing for Chicken Meat Preservation

Ayu Saputri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20347127&lokasi=lokal>

Abstrak

Asap cair merupakan produk pirolisis kayu yang didapat dari degradasi termal selulosa, hemiselulosa dan lignin. Ampas tebu dapat dijadikan salah satu bahan baku asap cair karena memiliki kandungan yang serupa dengan kayu. Kualitas produk asap cair dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu pirolisis. Variasi suhu yang digunakan untuk mencari kondisi optimal adalah 350, 400, 450, 500 . Salah satu fungsi asap cair adalah sebagai pengawet makanan. Komponen yang berperan penting adalah fenol. Hasil penelitian menyarankan asap cair hasil pirolisis ampas tebu dapat digunakan menjadi pengawet bahan makanan terutama daging ayam dan hasil asap cair sebagai pengawet yang terbaik adalah asap cair pada suhu 450 .

.....Liquid smoke is a wood pyrolysis product obtained from cellulose, hemicellulose and lignin thermal degradation. Bagasse can be used as liquid smoke raw material because it has similar contents with wood. Liquid smoke quality is influenced by several factor like temperature. Temperature variation which is used to find optimal condition are 350, 400, 450, 500 . One of liquid smoke function is as a food preservation. The most important component for food preservation is phenol. The result of this research is liquid smoke obtained from bagasse pyrolysis can be used as food preservation especially chicken meat and liquid smoke with the best performance as food preservation is liquid smoke with 450 as pyrolysis temperature.