Universitas Indonesia Library >> Majalah, Jurnal, Buletin

Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20436838&lokasi=lokal

---

Abstrak

penelitian penggunaan bakteri asam laktat dan lemak sapi dalam pengolahan sosis fermentasi ikan tuna telah dilakukan. Tetelan daging tuna dan lemak sapi yang masing-masing telah halus dicampur dengan konsentrasi lemak sapi 10 dan 20% dari bahan baku. Adonan daging dan lemak kemudian diaduk dengan bumbu dan bakteri asam laktat. Terdapat 3 macam perlakuan bakteri yang digunakan yaitu Lactobacillus plantarum, Lactobacillus fermentum, dan campuran keduanya. Setelah dicampur secara merata, adonan kemudian dicetak dalam casing plastik dan disimpan pada suhu 25'C selama 24 jam. Setelah 24 jam, sosis dikeringkan dengan plastik dan disimpan pada suhu 25'C selama 2 jam. Kemudian sosis difermentasi pada suhu ruang selama 24 jam dan selanjutnya dikukus selama 45 menit. Pengamatan yang dilakukan adalah analisis organoleptik, kandungan asam laktat, pH, analisis mikrobiologi (ALT, coliform, jumlah bakteri asam laktat, dan E.coli) serta nilai gizi (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein) produk sosis fermentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan lemak 20% menghasilkan produk sosis ikan tuna fermentasi dengan penampakan dan bau lebih baik, menyebabkan peningkatan kandungan asam laktat dan penurunan pH produk bila dibandingkan dengan penambahan lemak 10%. Penggunaan jenis bakteri yang berbeda tidak berpengaruh pada nilai atribut dan tingkat kesukaan panelis, yaitu panelis menyatakan netral hingga agak suka terhadap produk sosis tuna fermentasi yang dihasilkan. Kandungan asam laktat yang diperoleh adalah 0,28-0,37% sedangkan pH sosis fermentasi yang diperoleh adalah berkisar antara 5,28-6,02. Jumlah total bakteri pada sosis tuna fermentasi adalah log 2,53-3,33, sedangkan jumlah total bakteri asam laktat yang terkandung pada sosis tuna fermentasi adalah log 2,42-2,50. Adapun jumlah coliform rata-rata pada semua perlakuan adalah <3 MPN/g dan E. coli negatif, sedangkan kadar air sosis fermentasi yang dihasilkan adalah 54-58%; kadar abu 3,54-3,85%; kadar lemak 7,97-12,92%; dan kadar protein 13,65-18,39%.