

Penggunaan es terozonasi untuk desinfeksi bakteri sebagai upaya perpanjangan masa guna tahu: pengaruh dosis ozon, perlakuan pengawetan, dan durasi kontak = The use of oxygenated ice for bacterial disinfection as an effort know: ozone dose effect, treatment preservation, and duration of contact / Yazidie Rizqi Isnaindi

Yazidie Rizqi Isnaindi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20490776&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Masa simpan tahu yang pendek karena kerusakan oleh bakteri membutuhkan solusi selain formaldehid yang membahayakan manusia. Ozon berfungsi sebagai disinfektan yang tidak membahayakan manusia. Penelitian ini dilakukan untuk melihat apakah metode es itu teroksigenasi dapat mensterilkan bakteri dan memperpanjang masa manfaat tahu. Di Penelitian ini juga akan melihat efek dari dosis ozon, perawatan pengawetan, dan durasi kontak dengan kualitas tahu. Dalam penelitian ini tahu dipertahankan untuk memperpanjang nyawa yang bermanfaat. Tahu diozonasi menggunakan es ozon dengan dosis ozon 0,15 mg / L; 0,20 mg / L; dan 0,25 mg / L, diozonasi dalam wadah terbuka dan tertutup di hadapan drainer dan tidak, serta diozonasi selama 2 jam dan 5 jam. Kemudian sampel disimpan selama 7 hari untuk melihat perkembangan karakteristiknya. Masa tahu yang bermanfaat berhasil diperpanjang selama 3 hari dengan ozonasi tahu dengan 0,25 es ozon mg / L dalam wadah tertutup dengan penutup, dengan ozonasi selama 5 jam. Kemudian sampel disimpan dalam lemari es pada suhu 5 ° C. Ozonasi telah berhasil mengurangi bakteri E. coli hingga 99,8%, mempertahankan kandungan protein 13,64% b / b.

.ABSTRACT

Short shelf life of tofu because of damage by bacteria requires a solution other than formaldehyde that is harmful to humans. Ozone functions as a disinfectant that does not harm humans. This research was conducted to see whether the oxygenated oxygen method can sterilize bacteria and extend the useful life of tofu. In

This study will also look at the effects of ozone doses, preservation treatments, and duration of contact with tofu quality. In this study tofu is maintained to extend useful lives. Tofu diozonated using ozone ice with an ozone dose of 0.15 mg / L; 0.20 mg / L; and 0.25 mg / L, oozonated in an open and closed container in the presence of the drainer and not, as well as oozonated for 2 hours and 5 hours. Then the sample is stored for 7 days to see the development of its characteristics. The useful tofu period was successfully extended for 3 days by tofu ozonation with 0.25 mg ozone ice / L in a closed container with a lid, with ozonation for 5 hours. Then the samples were stored in a refrigerator at 5 ° C. Ozonation has succeeded in reducing E. coli bacteria up to 99.8%, maintaining protein with 13.64% w / w.