PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK BUAH BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* Linn.) DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR AIR, NILAI pH DAN TOTAL KOLONI BAKTERI PADA DAGING SAPI

Septika Novia Hayati, di bawah bimbingan
Drh. Yuherman, MS. Ph.D. dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2014

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dan waktu perendaman dengan ekstrak buah belimbing wuluh terhadap kadar protein, kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri pada daging sapi. Penelitian ini menggunakan daging sapi sebanyak 500 g dan buah belimbing wuluh sebanyak 18 kg. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial 3x3 dengan 2 ulangan. Perlakuan faktor I adalah 3 taraf konsentrasi ekstrak buah belimbing wuluh (0.00; 0.45 dan 0.90 g/ml). Faktor II adalah 3 taraf lama perendaman (0; 20 dan 40 menit). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri pada daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya interaksi antara konsentrasi ekstrak buah belimbing wuluh dan lama perendaman yang memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P<0.01$) terhadap kadar protein, kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri pada daging sapi. Perendaman daging sapi dalam larutan ekstrak yang terbaik adalah pada perendaman selama 20 menit dengan konsentrasi ekstrak 0.45 g/ml dengan hasil kadar protein **21.45%, kadar air 73.51%, nilai pH 2.54 dan jumlah total koloni bakteri $38x10^6$ CFU/g**.

Kata kunci : ekstrak belimbing wuluh, waktu perendaman, kadar protein, kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri