

## RINGKASAN

**Efektivitas *Edible Coating Carboxy Methyl Cellulose (CMC)* dengan Minyak Atsiri Jahe Terhadap Kualitas Sensoris dan Daya Simpan Sosis Ayam Siap Makan**, Muhaimin Taqwa Efendy, NIM. B32191060, Tahun 2022, 76 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing 1).

Sosis ayam merupakan produk olahan daging yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat namun bersifat mudah rusak (*perishable*) karena kandungan nutrisi di dalamnya dapat dimanfaatkan oleh mikroorganisme untuk hidup. Sosis masak (siap makan) hanya dapat bertahan 1 sampai 2 hari pada suhu ruang. Kondisi sosis yang mulai menunjukkan perubahan kualitas sensoris yang menurun seperti perubahan warna, tekstur menurun, aroma yang tidak sedap dan juga berair serta berlendir menunjukkan adanya kontaminasi bakteri pada sosis tersebut. Mikroorganisme patogen tersebut merupakan penyebab keracunan makanan. Penelitian ini dilakukan dengan 1 perlakuan (tanpa pengulangan) yaitu, konsentrasi CMC 1% dan konsentrasi minyak atsiri jahe 2,5%. Parameter pengamatan yang diamati meliputi kualitas sensoris secara *visual* dan nilai *total plate count (TPC)* secara *duplo*. Analisis data menggunakan metode deskriptif secara kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan *edible coating* CMC dan minyak atsiri jahe berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris dan daya simpan pengamatan secara *visual*, namun cemaran mikroba melebihi batas SNI 2332.3:2015 ( $1 \times 10^5$  CFU/g). Sosis ayam tanpa *edible coating* mengalami kerusakan sensoris secara *visual* pada hari ke – 2 penyimpanan sedangkan sosis ayam dengan *edible coating* CMC dan minyak atsiri jahe mengalami kerusakan sensoris yang signifikan pada hari ke – 4 penyimpanan. Pertumbuhan bakteri pada sosis ayam tanpa *edible coating* lebih banyak yaitu sebesar  $1,36 \times 10^8$  CFU/g hari ke – 1 dan sebesar  $2,41 \times 10^8$  CFU/g hari ke – 3. Pada sosis ayam yang dilapisi *edible coating* dengan konsentrasi CMC 1%, dan Minyak atsiri 2,5% sebanyak  $7,9 \times 10^7$  CFU/g pada hari ke – 1 dan  $9,9 \times 10^7$  CFU/g hari ke – 3.