

RINGKASAN

Efektivitas Perendaman *Puree* Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Dan Lama Penyimpanan Dingin Pada Daging Sapi Terhadap Total Cemaran Bakteri Dan *Coliform*. Maulidiyah Rihhadatul 'Aisy, NIM B32200846, Tahun 2023, 46 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Daging sapi adalah bahan pangan asal hewani yang bernutrisi tinggi. Selain itu, daging sapi memiliki protein yang lebih mudah dicerna daripada protein nabati. Kandungan nutrisi daging segar terdiri dari 73,10% air, 23,20% protein, 2,80% lemak, dan sejumlah mineral dan vitamin (Williams, 2007). Nutrisi-nutrisi inilah yang menjadi media pertumbuhan mikroorganisme pembusuk seperti bakteri, kapang dan khamir. Kondisi sanitasi pasar tradisional yang kurang baik dapat mempengaruhi mikroba akan tumbuh dan berkembang yang dapat menurunkan kualitas daging. Ada beberapa cara untuk menjaga kualitas daging. Bawang putih adalah salah satu bahan pengawet alami yang digunakan karena mudah didapatkan dan pengolahannya cukup mudah. *Allicin* merupakan senyawa yang berperan sebagai antimikroba dalam bawang putih, dimana *allicin* dapat dihasilkan ketika umbi bawang putih diiris atau diremas.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh konsentrasi *puree* bawang putih (*Allium sativum L.*) dan lama penyimpanan dingin berdampak pada total cemaran bakteri (TPC) dan *coliform* pada daging sapi. Menggunakan metode *Total Plate Count* untuk mengetahui jumlah bakterinya dan MPN (*Most Probable Number*) untuk bakteri *coliform*. Semakin tinggi konsentrasi *puree* bawang putih (*Allium sativum L.*) yang diberikan maka total cemaran bakteri dan *coliform* semakin turun namun semakin lama waktu penyimpanan suhu dingin (3°C) penurunan jumlah cemaran bakteri dan *coliform* cenderung landai. Perlakuan yang efektif dalam menurunkan jumlah cemaran bakteri terdapat pada perlakuan konsentrasi 12% yang disimpan selama 9 hari dengan nilai rata-rata 4,42 Log (Cfu/g) dan *coliform* terdapat pada perlakuan konsentrasi 12% yang disimpan selama 9 hari dengan nilai rata-rata 4,03 MPN/g.