

**Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Organoleptik dan Daya Simpan Bakso Vegetarian pada Suhu Pembekuan**

**Rizqi Alif Novrian**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Bakso merupakan jenis pangan yang sangat rentan terhadap kerusakan terutama kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Untuk mencegah kerusakan tersebut perlu dilakukan pengawetan baik secara kimiawi maupun fisik. Konsumen cenderung mencari bahan pengawet alami yang dianggap lebih aman yang berasal dari tanaman. Rempah-rempah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet karena memiliki kandungan antioksidan dan antimikroba. Pada penelitian ini dilakukan penambahan bahan pengawet alami berupa bubuk cabai, bubuk jahe dan bubuk daun jeruk. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Biosain Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari sampai dengan Februari. Adapun parameter penelitian meliputi uji organoleptik dan uji mikrobiologi. Metode yang digunakan adalah metode indeks Efektifitas dan uji statistik dengan menggunakan *one way anova* (SPSS versi 16) dengan hasil bahwa perlakuan terbaik pada bakso vegetarian dengan penambahan bubuk jahe dan untuk uji statistik menggunakan *one way anova* (SPSS versi 16) menunjukkan bahwa penambahan bahan pengawet alami tidak berpengaruh secara nyata ( $P>0,05$ ). Sedangkan untuk uji mikrobiologi didapatkan hasil bahwa sifat penghambatan terhadap bakteri dan jamur adalah pada bakso dengan penambahan bahan pengawet berupa bubuk jahe berturut-turut bubuk daun jeruk dan bubuk cabai memiliki sifat penghambatan yang kurang efektif.

Kata kunci : *bakso, bahan pengawet alami*