

**PENGARUH PEMBERIAN ASAP CAIR DAN METODE PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS DAN TINGKAT KESUKAAN DENDENG SAPI SELAMA PENYIMPANAN**

<b>Title</b>	PENGARUH PEMBERIAN ASAP CAIR DAN METODE PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS DAN TINGKAT KESUKAAN DENDENG SAPI SELAMA PENYIMPANAN
<b>Author Order</b>	of
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Penggunaan asap cair pada pembuatan dendeng sapi dapat mempertahankan kualitas, memiliki daya terima pada konsumen serta memiliki masa simpan yang lebih lama. Pengemasan secara vakum ditujukan untuk menambah daya simpan dendeng. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan dendeng sapi dengan kualitas yang baik dan diterima oleh konsumen serta mengetahui pengaruh interaksi antara pemberian asap cair dan metode pengemasan yang berbeda terhadap aktivitas air, total mikroba, angka TBA, pH, warna dan uji kesukaan dendeng sapi. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap pola faktorial dengan 2 faktor (2 x 4 perlakuan) dan 4 ulangan dengan penyimpanan selama 4 bulan pada inkubator climacell (metode ASLT). Faktor A adalah pemberian asap cair (tanpa asap cair, asap cair 2%, 3% dan 5%) dan faktor B adalah metode pengemasan (pengemasan vakum dengan plastik nylon dan dan pengemasan non vakum menggunakan plastik PE). Hasil dari penelitian ini adalah tidak ada interaksi antar perlakuan pada masing-masing variabel dari awal sampai akhir penyimpanan kecuali pada total mikroba pada penyimpanan selama 1 sampai 4 bulan. Simpulan dari penelitian ini adalah pemberian asap cair dan pengemasan secara vakum dapat mempertahankan kualitas dendeng sapi. Pemberian asap pada dendeng sapi dapat diterima oleh konsumen. Hasil terbaik secara keseluruhan adalah penambahan asap cair 3% dan pengemasan secara vakum.</p>
<b>Publisher Name</b>	Indonesian Food Technologists
<b>Publish Date</b>	2012-11-09
<b>Publish Year</b>	2012
<b>Doi</b>	
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
<b>Source Issue</b>	Vol 1, No 4 (2012): November 2012
<b>Source Page</b>	
<b>Url</b>	<a href="http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/81">http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/81</a>
<b>Author</b>	Dr Ir SRI RAHAYU, Master of Science