

Effects of Decontamination Using Organic Acids on Total Microbial Number and Qualities of Poultry Carcasses

Title	Effects of Decontamination Using Organic Acids on Total Microbial Number and Qualities of Poultry Carcasses
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Tujuan Penelitian adalah mempelajari pengaruh dekontaminasi menggunakan asam terhadap jumlah mikroorganisme dan kualitas pada karkas ayam selama penyimpanan sehingga dapat digunakan untuk menentukan metode dekontaminasi karkas yang dapat diterapkan pada rumah potong ayam skala kecil atau rumah tangga. Penelitian dilaksanakan dengan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dekontaminasi yang terdiri atas perendaman karkas selama 5 menit dalam air dingin (A), asam laktat (B), asam sitrat (C), dan asam asetat (D), masing-masing dengan konsentrasi 2%. Karkas kemudian disimpan pada kondisi kamar dengan cara digantung. Masing-masing perlakuan diulang 4 kali. Peubah yang diamati terdiri atas (1) peubah kualitas mikrobiologis karkas, yaitu jumlah total bakteri, (2) peubah kualitas fisik daging (pH dan WHC), dan (3) peubah kualitas organoleptis (warna, bau dan lendir). Peubah diukur sebelum perlakuan, pada 0 jam setelah perlakuan, kemudian setelah 2,4,6 dan 8 jam setelah perlakuan. Hasil menunjukkan dekontaminasi menyebabkan penurunan jumlah mikroba secara drastis dari 10⁴ menjadi 10¹ cfu/g. Namun demikian, tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan antar masing-masing metode terhadap penurunan jumlah mikroba. Jumlah mikroba kembali meningkat seiring dengan lamanya masa simpan. Penggunaan asam organik menyebabkan penurunan jumlah mikroba. Jumlah mikroba kembali meningkat seiring dengan lamanya masa simpan. Penggunaan asam organik menyebabkan penurunan pH karkas. Sampai penyimpanan 8 jam pada kondisi ruang, kualitas fisik karkas (pH dan WHC) tidak ada perubahan yang berarti dan munculnya lendir pada permukaan karkas belum terdeteksi oleh panelis. Dapat disimpulkan bahwa untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan keamanan, maka perlu dilakukan dekontaminasi pada karkas ayam, yaitu dengan perendaman pada larutan asam (laktat, sitrat atau asetat) 2% selama 5 menit. Karkas yang telah didekontaminasi dapat disimpan sampai dengan 8 jam pada kondisi ruang. (Animal Production 10(2): 129-134 (2008))</p> <p>Kata Kunci: Karkas ayam, dekontaminasi, kualitas, asam organik, masa simpan</p>
Publisher Name	Universitas Jenderal Soedirman, Faculty of Animal Science, Purwokerto-Indonesia
Publish Date	2011-05-10
Publish Year	2008
Doi	
Citation	
Source	ANIMAL PRODUCTION
Source Issue	Vol 10, No 2 (2008): May
Source Page	
Url	http://animalproduction.net/index.php/JAP/article/view/202
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,