HUBUNGAN KEADAAN KIMIAWI DAN MIKROBIOLOGI BANDENG ASAP PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DENGAN SIFAT ORGANOLEPTIKNYA

Sowedo Hadiwiyono*
*) Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

ABSTRAK
Hasil Penelitian dan Pembahasan

<table>
<thead>
<tr>
<th>Kompun</th>
<th>Bandung</th>
<th>Bandung asap</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>K, %</td>
<td>72.4</td>
<td>61.04</td>
</tr>
<tr>
<td>Na</td>
<td>1.05</td>
<td>0.016</td>
</tr>
<tr>
<td>Cl</td>
<td>0.38</td>
<td>0.06</td>
</tr>
<tr>
<td>Ca</td>
<td>0.28</td>
<td>0.03</td>
</tr>
<tr>
<td>Mg</td>
<td>0.23</td>
<td>0.22</td>
</tr>
<tr>
<td>Mn</td>
<td>0.20</td>
<td>0.17</td>
</tr>
<tr>
<td>Fe</td>
<td>0.04</td>
<td>0.03</td>
</tr>
</tbody>
</table>


Agri tech Vol. 14, No. 2, halaman 28 – 31
naik masing-masing 40% dan 160%. Sementara total asam dari penyimpanan nitrogen hanya sampai pada penyimpanan empat kali naik sebesar 83% jika dibandingkan kesesuaian komposisi. 


Tabel 2. Kandungan mikrobiologi bunseng seger dan bunseng asap yang diimpan pada suhu kamar

<table>
<thead>
<tr>
<th>Sementara</th>
<th>Bunseng seger</th>
<th>Bunseng asap</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0 hari</td>
<td>1 hari</td>
<td>2 hari</td>
</tr>
<tr>
<td>Baksen (%)</td>
<td>18,78</td>
<td>4,55</td>
</tr>
<tr>
<td>Jumlah (%)</td>
<td>* * * * *</td>
<td>* * * *</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Bunseng asap** yang diimpan pada suhu dan kelembaban kamar selama 4 hari menunjukkan perubahan keadaan terhadap bau dan kemampuannya (Tabel 3). Pada hari pertama penyimpanan terjadi perubahan sedikit pada kemasan, hasilnya penyimpanan setelah itu menunjukkan penurunan tajam terhadap keasaman bau, hal ini banyak berkaitan karena timbulnya bau amonium oleh karena kadar senyawa tersebut meningkat seiring selama penyimpanan (Tabel 1). Sementara itu, penyimpanan bunseng asap pada suhu kamar baru menyebabkan perubahan tajam pada kemasan kemasan yang normal pada suhu yang tidak diiman pada suhu kamar selama 4 hari sudah tidak lagi layak untuk dikonsumsi, dan yang sudah diimpan selama 3 hari dalam keadaan kritik. Jika keadaan tersebut dikaitkan dengan keadaan zimia dan mikrobioflogi, maka bunseng asap yang sudah diimpan selama tiga hari sudah tak layak dikonsumsi oleh karena keadaan bakteri sudah cukup tinggi jumalahnya sedangkan jamur sudah dapat tumbuh. Umur simpan dahi hari kemungkinan bunseng asap masih cukup baik kualitasnya, tetapi nutrisi pula sudah dapat terjadi singap adanya jamur.

DAFTAR PUSTAKA


Fennema, O. R., 1976, Principles of Food Science, New
York, Marcel Dekker.
Forrest, J. C., Arbiet, E. D., Hendrix, A. B., Judd, M. D.
and Merdil, R. A., 1975, Principles of Meat Science,
Frazer, W. C. and Westhoff, D. C., 1981, Food Microbiology,
Hadjiofrou, S., 1962, Dagra-sagra Teknologi Ikan, Yogakarta,
Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian ITP UGM.
Mage, J. A., 1987a, Smoke in Food Processing, Florida, CRC
Press Inc.
Mage, J. A., 1987b, The flavor chemistry of wood smoke,

MOHARIR, R. U., 1962, Pengasaman dan Fermentasi Ikan, Jakarta,
Penerbit Swadaya.
Putheast, K., 1984, Liquid smoke, its role in the surface treat-
ment of meat products, Fleischwaren, 54 (3), 326 – 331.
Rastir, A., 1979, Color of smoked food, Food Technol., 33
(5), 72 – 83.
Ugstad, E., Olsud, S., Voll, E., Middrum, K. I., Frotheim,
K. and Hauers, T., 1979, Design of a generator for
studying isothermally generated wood smoke, J. Food Sci.,
44, 1543 – 1549.
Van Arkel, W. B. and Copley, M. L., 1963, Food Dehydration

PENGIRIM WESEL PERIODE SEPTEMBER 1993 S/D APRIL 1994

1. Yaneo Dwi Asuto
2. Ir. Santosa, MS
3. Eta. Elly Retnowati
4. Ir. Suriari Ali, MS.
5. Ir. Esti Pratiromo
6. Ir. Surgito
7. Ir. Kustian
8. Ir. Dwi Woro P.
10. Ir. Surjono
11. Ir. Saviri
12. Ir. Sjaton
13. Ir. Suharyanto
14. Ir. Deyamio Daniel
15. Dr. Agus Setyono, MS.
16. Ir. A. Intan Nikes T.
17. Ir. Rosanto
18. Ir. Caror Budi H.
19. Ir. I Made Ariasa
20. Ir. Rini Purwani H.
21. Ir. Kimaru Hertum A.P.

- Bandung
- Padang
- Lampung
- Kalimantan Selatan
- Yogyakarta
- Yogyakarta
- Yogyakarta
- Bogor
- Palangkaraya
- Bogor
- Jakarta
- Karawang
- Solo
- Solo
- Denpasar
- Ambon
- Tangerang