

HALAMAN PENGESAHAN

**UJI AKTIVITAS ANTI MIKROBA EKSTRAK DAUN SIRSAK TERHADAP SIFAT
MIKROBIOLOGI TELUR ASIN**

OLEH:

ANGGI PRATIWI H. GAWA

651 414 094

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Suryani Une, S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005

Pembimbing II



Purnama Ningsih Maspeke, S.TP, M.Si
NIP. 198207062005012002

Mengetahui :

**Dekan
Fakultas Pertanian**



Dr. Mohamad Ikhfal Bahua, SP, M.Si
NIP. 197204252001121003

**Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Tanggal Ujian : 20 Agustus 2019

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**UJI AKTIVITAS ANTI MIKROBA EKSTRAK DAUN SIRSAK
TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGI TELUR ASIN**

OLEH:

ANGGI PRATIWI H. GAWA

NIM. 651 414 094

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima oleh
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I

Pembimbing II



Survani Une, S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005

Purnama Ningsih Maspeke, S.TP, M.Si
NIP. 198207062005012002

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Tanggal Ujian : 20 Agustus 2019

ABSTRAK

Anggi Pratiwi H. Gawa. 651414094. Uji Aktivitas Anti Mikroba Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Sifat Mikrobiologi Telur Asin. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Suryani Une dan Purnama Ningsih Maspeke

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antimikroba ekstrak daun sirsak terhadap sifat mikrobiologi telur asin, mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 3 Perlakuan yaitu perendaman ekstrak daun sirsak 0%, 3%, 6% dan 9% dan lama perendaman yaitu 7 hari, 14 hari dan 21 hari dengan 3 kali ulangan. Hasil yang di peroleh pada ekstrak daun sirsak dan lama perendaman terbaik diperoleh pada konsentrasi 6% pada lama perendaman 7 hari terhadap nilai Total Plate Count 422 kol/gr, Total Volatile Base 18,83 mg/100gr.

Kata kunci : *ekstrak daun sirsak, telur asin, lama perendaman*

ABSTRACT

ANGGI PRATIWI H. GAWA. 651414094. The Antimicrobial Activity Test on Soursop Leaf Extracts toward Microbiology Characteristics of Salted Egg. Study Program of Food Science and Technology, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Suryani Une, and the co-supervisor is Ningsih Maspeke.

The soursop leaf extract is functioned as a natural antioxidant and contains antibacterial activity that can inhibit the growth of microbe in salted egg. The research was to investigate the antimicrobial activity of soursop leaf extract toward microbiology characteristics of salted egg and to investigate the preference level of panelists on salted egg. It applied Completely Randomized Factorial Design with 3 treatments namely 0%, 3%, 6%, and 9% soursop leaf submersion during 7, 14, and 21 days consisting of 3 repetitions. Findings revealed that the best treatment was 6% concentration of soursop leaf extract during 7 days of submersion. The result of TPC was 422 CFU/g, and TVB was 18.83 mg/100 g, and the organoleptic scores were 2.8 on color, 2,68 on taste, and 3 on aroma.

Keywords: *soursop leaf extract, salted egg, submersion period*

