

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak kecombrang (*Etilingera elatior*) dan lama perendaman daging sapi pada ekstrak kecombrang sehingga dapat menurunkan total koloni bakteri pada daging sapi serta dapat dimanfaatkan sebagai antibakteri. Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat secara ilmiah mengenai ekstrak kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai antibakteri, meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis tanaman kecombrang serta meningkatkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Model rancangan percobaan yang digunakan ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 (tiga) faktor, dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari konsentrasi ekstrak yaitu 5%, 10% dan 15% dan lama perendaman yaitu 30 menit, 60 menit dan 90 menit. Respons mikrobiologi yang dilakukan adalah penentuan total koloni bakteri dan respons organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil penelitian yang didapat bahwa konsentrasi ekstrak kecombrang berpengaruh terhadap penurunan total koloni bakteri pada daging sapi segar, warna, aroma dan rasa. Lama perendaman berpengaruh terhadap penurunan total koloni bakteri dan interaksi antara konsentrasi ekstrak kecombrang dan lama perendaman daging sapi segar berpengaruh terhadap warna daging.

Kata Kunci : Kecombrang (*Etilingera elatior*), antibakteri dan ekstrak