

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi ekstrak daun sirih sebagai antibakteri dan pengaruh terhadap kualitas daging sapi tersebut. Untuk mempelajari pengaruh konsentrasi ekstrak daun sirih dan pengaruh lama perendaman terhadap mutu daging sapi segar dan dapat memberikan alternatif pengawet alami yang dapat dipakai untuk mengawetkan komoditi daging sapi dan dapat diaplikasikan kepada masyarakat.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah untuk menentukan banyaknya ekstraksi yang akan digunakan pada penelitian utama menggunakan analisis total mikroba dan uji hedonik. Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor S (konsentrasi ekstrak daun sirih) dan faktor L (lama perendaman). Rancangan respon terdiri dari respon mikrobiologi yaitu kandungan total mikroba tekstur, respon kimia yaitu penentuan kadar air dan kadar pH, respon organoleptik terhadap tekstur, aroma, warna, rasa direbus dan rasa digoreng.

Hasil penelitian yang didapat bahwa konsentrasi daun sirih berpengaruh pada semua respon kecuali pada warna. Lama perendaman berpengaruh pada total mikroba, tekstur, aroma dan rasa. Interaksi antara konsentrasi daun sirih dan lama perendaman berpengaruh terhadap total mikroba, kadar air, pH dan aroma. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan SIII dengan konsentrasi ekstrak daun sirih 5% dan lama perendaman 30 menit dengan jumlah mikroba total 2.07×10^4 cfu/g, kadar air 65,15 % dan pH 5,50.

Kata Kunci : *daun sirih hijau, ekstraksi, konsentrasi dan lama perendaman.*