

**PENGGUNAAN KITOSAN DARI KULIT RAJUNGAN (*Portunus sp.*)
UNTUK MEMPERLAMAKAN WAKTU SIMPAN BAKSO DAGING SAPI**

ULFAH RAHARDI

NIM 1210702057

ABSTRAK

Bakso merupakan produk makanan yang sangat dikenal luas oleh masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau dan jenisnya yang sangat bervariasi. Pada pembuatan bakso, sering sekali ditambah dengan bahan tambahan yang dapat berperan sebagai pengawet, seperti boraks, formalin atau nitrit. Seperti yang telah kita ketahui, penggunaan boraks, formalin dan nitrit dapat membahayakan dan bersifat toksik bagi tubuh. Oleh karena itu diperlukan bahan yang alami yang dapat berperan sebagai bahan pengawet, salah satunya adalah kitosan yang terbuat dari kulit rajungan (*Portunus sp.*) yang tidak bersifat toksik bagi tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui variasi konsentrasi yang optimal untuk menghasilkan bakso daging sapi yang memiliki umur simpan yang lebih lama dari bakso yang tidak direndam dengan kitosan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 variasi konsentrasi perendaman kitosan, yaitu 0 %, 0,5 %, 1 %, 1,5 % dan 2 % dan 4 hari lama penyimpanan. Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan perendaman dengan kitosan dapat memperpanjang umur simpan bakso pada suhu ruang hingga 3 hari, dengan konsentrasi kitosan yang optimal adalah 1.5 %.

Kata Kunci : *kitosan, kitosan rajungan, bakso, pengawet alami.*

**THE USE of CHITOSAN FROM CRAB SHELL (*Portunus* sp.) to
PROLONG THE SHELF of BEEF MEATBALLS**

ULFAH RAHARDI

NIM 1210702057

ABSTRACT

Meatball is public famous food product. Because of the low price and lot of variation in serve meatball. In meatball production always be an additive. Like a chemical preserve such as a boraks, formaldehyde or nitrite. We know use a chemical preserve can be dangerous and very toxic for our body. we need some natural additive which can be a natural preserve. One of natural preserve is chitosan. Chitosan is safety for our body. Chitosan made from crab shell (*Portunus* sp.). This research is aim to know best concentration which can kept the meatball fresh. This research is full random sampling 0 %, 0,5 %, 1 %, 1,5 % and 2 % consentration of chitosan as are variable variation. The result is meatball with 1,5 % concentration of chitosan can be kept fresh until 3 days. It is the most effective concentration for preserve meatballs.

Keyword : *Chitosan, crab shell chitosan, meatballs, natural preserve*

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG