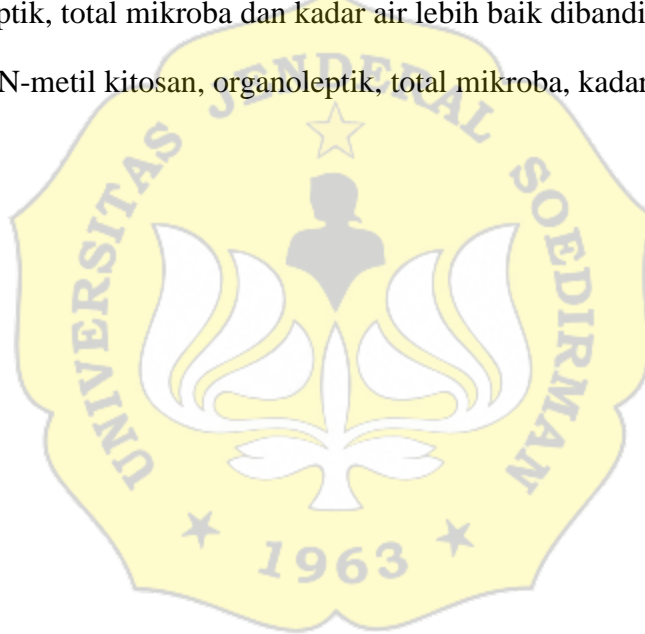


ABSTRAK

Salah satu aplikasi derivat kitosan yang dibutuhkan saat ini adalah sebagai pengawet makanan. N-metil kitosan memiliki gugus amina yang mampu menghambat aktivitas mikroba pada makanan. Bakso merupakan bahan pangan yang mudah ditumbuhi mikroba. Oleh karena itu perlu dilakukan penambahan bahan pengawet untuk memperpanjang daya simpan bakso. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik N-metil kitosan dan karakteristik bakso setelah pelapisan dengan N-metil kitosan. Hasil penelitian menunjukkan hasil karakterisasi N-metil kitosan menunjukkan adanya pergeseran gugus amino, kelarutannya lebih tinggi dibandingkan dengan kitosan dan aman digunakan sebagai pengawet bakso. Hasil penelitian menunjukkan bakso yang dilapisi N-metil kitosan memiliki daya awet lebih lama dengan nilai organoleptik, total mikroba dan kadar air lebih baik dibandingkan kontrol.

Kata kunci : N-metil kitosan, organoleptik, total mikroba, kadar air.



ABSTRACT

One of the applications of chitosan derivatives required today is as food preservative. N-methyl chitosan has an amine group capable of inhibiting microbial activity on food. Meatballs are a food that is easily overgrown with microbes. Therefore it is necessary to add preservatives to extend the shelf life of meatballs. The purpose of this study was to find out the characteristics of N-methyl chitosan and the characteristics of meatballs after coating with N-methyl chitosan. The results showed that the characterization of N-methyl chitosan showed a shift of amino group, the solubility was higher than chitosan and safe to use as a meatball preservative. The results showed that meatballs coated with N-methyl chitosan have longer lasting power with organoleptic value, total microbial and water content better than control.

Keywords : *N-methyl chitosan, organoleptic, total microbial, water content.*

