

KARAKTERISTIK DAN EVALUASI NILAI GIZI PROTEIN DAGING SAPI DARK FIRM DRY (DFD) HASIL FERMENTASI *Lactobacillus plantarum* YANG DIISOLASI DARI DAGING SAPI

Irma Isnafia Arief¹⁾, R.R.A. Maheswari, Tuti Suryati

¹⁾Staf Pengajar Dep. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB

Abstrak

Lactobacillus plantarum merupakan bakteri asam laktat yang banyak digunakan untuk fermentasi daging, dapat meningkatkan kualitas daging fermentasi, dan fermentasi daging oleh *Lactobacillus plantarum* menghasilkan daging fermentasi yang berkualitas baik ditinjau dari sifat fisikokimia dan mikrobiologis. Namun *Lactobacillus plantarum* kurang adaptif terhadap daging sehingga viabilitasnya berfluktuasi, sehingga diperlukan *Lactobacillus plantarum* yang adaptif terhadap daging dengan cara mengisolasi dari daging segar. Penelitian bertujuan untuk mengetahui nilai gizi protein daging sapi DFD yang difermentasi oleh *L. plantarum* secara in vivo dengan menggunakan tikus sebagai hewan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Fermentasi daging sapi DFD oleh *Lactobacillus plantarum* dapat meningkatkan nilai *biological value* (BV), daya cerna sejati dan *net protein utilization* (NPU), namun efisiensi penggunaan proteinnya untuk pertumbuhan (nilai PER dan NPR) nya belum mampu menyamai protein standard kasein.