



# **ANALISIS ORGANOLEPTIK SOSIS DENGAN BAHAN PENGISI EKSTRUDAT UBI KAYU PRA-GELATINISASI DI BB PASCAPANEN, BOGOR**

**HARITS AYMAN**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Organoleptik Produk Sosis dengan Bahan Pengisi Ubi Kayu Pra-gelatinisasi di BB Pascapanen, Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Harits Ayman  
J3E219148



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



## RINGKASAN

HARITS AYMAN. Analisis Organoleptik Sosis dengan Bahan Pengisi Ekstrudat Ubi Kayu Pra-gelatinisasi di BB Pascapanen, Bogor. *Organoleptic Analysis of Sausage with Pre-gelatinized Cassava Extrudate Filler at BB Pascapanen, Bogor*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian adalah instansi di bawah Badan Litbang Pertanian, Kementerian Pertanian yang memiliki tugas melaksanakan penelitian dan pengembangan teknologi pascapanen pertanian. Tepung pra-gelatinisasi merupakan salah satu inovasi dari BB Pascapanen. Saat ini tepung tersebut sedang dikembangkan agar bisa menjadi bahan pengisi untuk membuat beberapa produk pangan, salah satunya adalah sosis. Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan organoleptik pada produk sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi adalah ekstrudat yang berasal dari proses ekstrusi saat pengolahan tepung ubi kayu pra-gelatinisasi. Produk sosis dengan ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi merupakan sosis daging yang ditambahkan ekstrudat pra-gelatinisasi dengan perbandingan daging dan ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi adalah sebesar 80% : 20%. Uji penerimaan produk merupakan tahapan lanjutan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi. Uji hedonik adalah metode uji yang sesuai untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen. Uji hedonik yang dilakukan menggunakan tiga formulasi, yaitu formulasi 1 (100% daging), formulasi 2 (80% daging dan 20% ekstrudat), formulasi 3 (75% TVP dan 25% ekstrudat). Parameter uji ini, yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampakan, dengan penilaian 1-7 (sangat tidak suka-sangat suka).

Berdasarkan uji hedonik yang telah dilakukan, didapatkan hasil pada kelima parameter berbeda nyata dari ketiga formulasi. Sedangkan pada parameter tekstur didapatkan hasil bahwa formulasi 2 dan 3 tidak berbeda nyata. Nilai paling tinggi didapatkan pada sosis formulasi 1 yaitu sosis kontrol. Uji lanjutan dilakukan menggunakan uji segitiga untuk membandingkan sifat sensori contoh uji formulasi 2 dengan formulasi 1 untuk dapat dinyatakan sama atau beda. Berdasarkan uji segitiga yang telah dilakukan, didapatkan hasil bahwa sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi belum dapat menyerupai sosis kontrol dikarenakan panelis yang menjawab benar melebihi jumlah minimal panelis untuk dinyatakan beda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi dapat digunakan sebagai bahan pengisi sosis daging dengan tingkat penerimaan organoleptik pada parameter rasa, warna, aroma, dan penampakan dapat diterima oleh panelis, karena nilai rata-rata yang didapatkan lebih besar dari 4. Sedangkan pada parameter tekstur tidak diterima oleh panelis karena memiliki nilai sebesar 3,03. Oleh karena itu perlu dilakukan formulasi lebih lanjut untuk meningkatkan penerimaan panelis pada parameter tekstur.

Kata kunci: ekstrudat, pra-gelatinisasi, sosis, ubi kayu

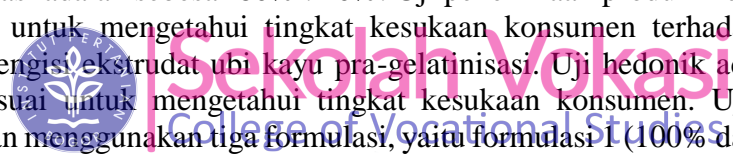
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Pertanian Bogor (IPB) (Institut Pertanian Bogor)  
Bogor Agricultural University





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



# ANALISIS ORGANOLEPTIK SOSIS DENGAN BAHAN PENGISI EKSTRUDAT UBI KAYU PRA-GELATINISASI DI BB PASCAPANEN, BOGOR

HARITS AYMAN



Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengantar pada ujian Laporan Akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.





Judul Laporan Akhir : Analisis Organoleptik Sosis dengan Bahan Pengisi Ekstrudat Ubi Kayu Pra-gelatinisasi

Nama : Harits Ayman  
NIM : J3E219148

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:  
M Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 28 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.