



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 meminumkan 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

