



PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP TEKSTUR SOSIS SAPI 05 SWISS DI PT WIDYAPRASUTI

© 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.

LAILA NURUL AMANAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir yang berjudul Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Tekstur Sosis Sapi 05 *Swiss* di PT Widyaprasuti 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 2020

Laila Nurul Amanah
NIM J3E21



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

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

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

LAILA NURUL AMANAH. Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Tekstur Sosis Sapi 05 *Swiss* di PT Widyaprasuti. *The Effect of Egg White Addition on Texture of Swiss 05 Beef Sausage in PT Widyaprasuti*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Widyaprasuti merupakan industri pangan skala menengah yang menghasilkan berbagai produk. Salah satu produk yang dihasilkan yaitu produk sosis jenis premium. Perusahaan dituntut untuk dapat menghasilkan produk sosis ekonomis yang berkualitas sesuai dengan permintaan konsumen selain sosis jenis premium. Salah satu produk sosis ekonomis yang dihasilkan yaitu sosis sapi 05 *swiss*. Permasalahan yang sering terjadi pada sosis sapi 05 *swiss* yaitu produk sering ditolak dan dikembalikan oleh konsumen akibat kualitas tekstur sosis yang kopong.

Tujuan PKL adalah untuk mengetahui proses produksi sosis serta menguji pengaruh penambahan putih telur terhadap tekstur sosis sapi 05 *swiss* melalui penilaian sensori dengan uji hedonik. Kualitas sosis sapi 05 *swiss* ditentukan melalui parameter warna, rasa, aroma dan tekstur. Parameter utama yang berperan penting pada kualitas sosis sapi 05 *swiss* yaitu tekstur.

Pengujian yang dilakukan yaitu uji hedonik. Pengujian diawali dengan melakukan penetapan formula putih telur berdasarkan studi literatur dan pembuatan sampel. Jumlah putih telur yang ditambahkan yaitu sebanyak 3%. Uji hedonik dilakukan dengan menilai dua sampel sosis sapi 05 *swiss* yaitu sampel dengan penambahan putih telur dan tanpa putih telur oleh 30 panelis tidak terlatih. Skala kesukaan yang digunakan adalah *structure scaling* (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak tidak suka, 4 = netral, 5 = agak suka, 6 = suka, 7 = sangat suka). Parameter uji meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Parameter utama yang dikaji yaitu tekstur sosis. Tekstur sosis yang diharapkan yaitu tidak kopong atau kompak dan kenyal. Hasil penilaian uji hedonik dianalisis menggunakan uji T.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa nilai sig (*2-tailed*) warna 0,848, sig (*2-tailed*) aroma 0,475, dan sig (*2-tailed*) rasa 1,000 tidak berbeda nyata atau nilai $P > \alpha$ (0,05) sedangkan nilai sig (*2-tailed*) tekstur 0,000 berbeda nyata atau nilai $P < \alpha$ (0,05). Berdasarkan hasil tersebut, penambahan putih telur tidak berpengaruh pada warna, aroma dan rasa tetapi berpengaruh terhadap tekstur sosis sapi 05 *swiss*. Hal tersebut dikarenakan pada putih telur sebagian air dalam adonan sosis diikat oleh molekul-molekul protein putih telur yang mengalami koagulasi sehingga tekstur sosis menjadi kompak. Rataan nilai kesukaan dari tekstur sosis sapi 05 *swiss* dengan putih telur dan tanpa putih telur yaitu 6,3 (disukai) dan 4,53 (netral) sehingga dapat disimpulkan penambahan putih telur dapat memberikan tekstur sosis yang disukai para panelis dan sesuai dengan keinginan perusahaan.

Kata kunci : putih telur, sosis sapi 05 *swiss*, tekstur, uji hedonik

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 atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB.

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP TEKSTUR SOSIS SAPI 05 SWISS DI PT WIDYAPRASUTI

LAILA NURUL AMANAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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
2020**

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.

Peneliti pada ujian laporan akhir: M. Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Tekstur Sosis Sapi 05 Swiss di PT Widyaprasuti
Nama : Laila Nurul Amanah
NIM : J3E217181

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 10 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 25 September 2020

Bogor Agricultural University

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.