

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.