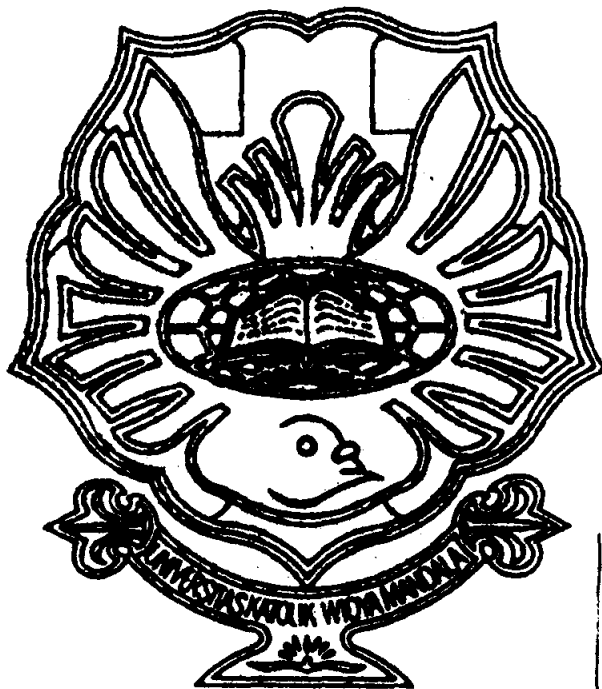


PENGARUH PROPORSI TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG LUPIN  
TERHADAP SIFAT FISIS, KHEMIS DAN SENSORIS  
SOSIS AYAM

SKRIPSI



OLEH :

Anastasia Setiadji

(6103091041)

No. INDUK	0966 198
TGL TERIMA	4-4-98
<del>B.F.I</del> KADIPATI	
No. BUKU	PTP Set pb-1
KCPi KE	1(satu)


JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA  
SURABAYA  
1997

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI yang berjudul : PENGARUH PROPORSI TEPUNG KEDELAI  
DAN TEPUNG LUPIN TERHADAP SIFAT FISIS, KHEMIS DAN  
SENSORIS SOSIS AYAM , yang disusun oleh Anastasia  
Setiadji (6103091041) telah disetujui oleh :

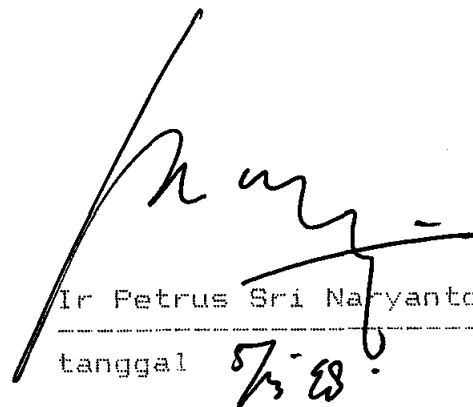
Pembimbing I

Pembimbing II



DR Ir Hari Purnomo, M App.Sc

tanggal 23-02-1998



Ir Petrus Sri Naryanto

tanggal 5/3-98

Mengetahui

Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan,



Ir Ingani W Ekowahono, MS

tanggal 9-3-1998

"Pengaruh Proporsi Tepung Kedelai dan Tepung Lupin terhadap Sifat Fisis, Khemis dan Sensoris Sosis Ayam" disusun oleh Anastasia S (6103091041) dibimbing oleh DR Ir Hari Purnomo, M App.Sc dan Ir Petrus Sri Naryanto

### Ringkasan

Sosis adalah produk daging giling atau cacah (dapat juga sebelumnya dilakukan proses kyuring) yang diberi bumbu dan dimasukkan ke dalam selongsong, kemudian dilakukan pemanasan (pengasapan) atau dapat juga dilakukan proses fermentasi yang dilanjutkan pengeringan.

Sosis ayam telah dikenal dan diproduksi di Indonesia dan dalam pembuatan sosis ayam tersebut, biasanya digunakan tepung terigu sebagai bahan pengisi serta susu skim sebagai bahan pengikat, sedangkan tepung kedelai ataupun tepung lupin kurang dimanfaatkan dalam pembuatan sosis. Lupin pada awalnya kurang dimanfaatkan sebab merupakan tanaman liar, akan tetapi dewasa ini mulai dikembangkan pemanfaatannya terutama di Australia sebab lupin tergolong dalam famili Leguminosae yang kaya akan protein.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kedelai dan atau tepung lupin secara proposional terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris sosis ayam.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak kelompok non faktorial, dengan proporsi tepung kedelai 0% ; 0,5% ; 1,0% ; 1,5% ; 2,0% ; 2,5% ; 3,0% dan tepung lupin 3,0% ; 2,5% ; 2,0% ; 1,5% ; 1,0% ; 0,5% ; 0%

Pengamatan yang dilakukan pada penelitian meliputi WHC, stabilitas emulsi, kadar protein, kadar air, tekstur dan uji organoleptik terhadap warna dan rasa. Sehingga dapat disimpulkan bahwa : sosis ayam dengan penambahan tepung kedelai 3,0% saja menghasilkan sosis dengan nilai WHC , kadar protein dan stabilitas emulsi yang besar. Sedangkan sosis ayam dengan penambahan tepung lupin 3,0% saja menghasilkan sosis dengan kadar air yang rendah dan tekstur yang lebih keras. Juga panelis dapat menerima penggunaan tepung kedelai dan atau tepung lupin, dimana menunjukkan tidak adanya perbedaan kesukaan serta lebih suka pada warna sosis dengan penambahan tepung kedelai 1,5% + tepung lupin 1,5%

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang melimpahkan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi dibuat untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Dengan tersusunnya skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

- Bapak DR Ir Hari Purnomo, M App.Sc selaku pembimbing I
- Bapak Ir Petrus Sri Naryanto selaku pembimbing II

Surabaya, Juni 1997

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I Pendahuluan	
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Perumusan permasalahan.....	2
1.3. Tujuan penelitian.....	2
BAB II Tinjauan pustaka	
2.1. Karkas ayam pedaging.....	3
2.2. Kedelai.....	4
2.3. Lupin.....	6
2.4. Sosis.....	7
2.5. Selongsong sosis.....	17
2.6. WHC.....	18
2.7. Kadar protein.....	19
2.8. Kadar air.....	19
2.9. Stabilitas emulsi.....	20
BAB III Hipotesa.....	21
BAB IV Bahan dan metode percobaan	
4.1. Bahan.....	22
4.2. Alat.....	22
4.3. Tempat dan waktu percobaan.....	23
4.4. Rancangan percobaan.....	23
4.5. Pelaksanaan percobaan.....	23
BAB V HASIL dan PEMBAHASAN.....	26
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Persentase bagian-bagian ayam.....	4
Tabel 2.	Komposisi daging + kulit ayam pedaging.....	9
Tabel 3.	Kandungan asam amino daging ayam pedaging.....	9
Tabel 4.	Kandungan asam-asam amino kedelai.....	13
Tabel 5.	Kandungan asam amino <i>lupin angustifolius</i> .....	13
Tabel 6.	Rata-rata WHC sosis ayam.....	26
Tabel 7.	Rata-rata kadar protein sosis ayam.....	29
Tabel 8.	Rata-rata kadar air sosis ayam.....	30
Tabel 9.	Rata-rata tekstur sosis ayam.....	33
Tabel 10.	Rata-rata stabilitas emulsi sosis ayam.....	35
Tabel 11.	Hasil rata-rata penilaian rasa sosis berdasar uji organoleptik.....	38
Tabel 12.	Hasil rata-rata penilaian warna sosis berdasar uji organoleptik.....	38

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tingkat mutu ( <i>grade</i> ) karkas ayam pedaging.....	3
Gambar 2. <i>Lupin angustifolius</i> .....	7
Gambar 3. Suatu bentuk emulsi.....	17
Gambar 4. Proses pembuatan sosis ayam.....	24
Gambar 5. Histogram pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung lupin terhadap WHC.....	26
Gambar 6. Histogram pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung lupin terhadap kadar protein.....	29
Gambar 7. Histogram pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung lupin terhadap kadar air.....	31
Gambar 8. Histogram pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung lupin terhadap tekstur.....	33
Gambar 9. Histogram pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung lupin terhadap stabilitas emulsi.....	35