

LAMPIRAN A PROSEDUR ANALISIS

A.1 *Gel Quality*

(modifikasi Santoso dkk., 2008 dan Manual *Texture Analyzer XT-pluss*)

A.1.1 *Gel Strength* (modifikasi Santoso dkk., 2008)

1. Bahan dengan panjang 2,5 cm diletakkan di atas meja kerja
2. *Texture Analyzer* yang digunakan diset:

<i>Mode</i>	: <i>Measure Force in Compression</i>
<i>Option</i>	: <i>Return to Start</i>
<i>Pre-Test Speed</i>	: <i>1,0 mm/s</i>
<i>Test-Speed</i>	: <i>1,1 mm/s</i>
<i>Post-Test Speed</i>	: <i>10 mm/s</i>
<i>Distance</i>	: <i>15 mm</i>
<i>Triger Force</i>	: <i>Auto-10g</i>
<i>Tare Mode</i>	: <i>Auto</i>
<i>Data Acquisition Rate</i>	: <i>200pps</i>
<i>Probe</i>	: <i>5mm Spherical Probe (P/5S)</i>
3. Gel strength digambarkan dari hasil perkalian nilai *breaking strength* (g) dan *deformation* (cm)

A.1.2 *Folding Test* (modifikasi Manual *Texture Analyzer XT-pluss*)

1. Bahan dengan lebar 1 cm diletakkan di atas *Heavy duty Platform*
4. *Texture Analyzer* yang digunakan diset:

<i>Mode</i>	: <i>Measure Force in Compression</i>
<i>Option</i>	: <i>Return to Start</i>
<i>Pre-Test Speed</i>	: <i>2,0 mm/s</i>
<i>Test-Speed</i>	: <i>2,0 mm/s</i>

Post-Test Speed : 10 mm/s
Distance : 10 mm
Triger Force : Auto-50g
Tare Mode : Auto
Data Acquisition Rate : 200pps
Probe : Knife Edge with Slotted Insert (HDP/BS)
 Heavy duty Platform (HDP/90)

2. Folding test digambarkan dari hasil perkalian nilai *strength* (N/min) dan *time* (s)

A.2 ***Cooking Yield*** (Newsad *et al.*, 1999)

1. Timbang sampel adonan sebanyak 8 g
2. Siapkan air mendidih dalam panci (rasio adonan : air mendidih = 1 : 5, g/L)
3. Masukkan adonan dalam air mendidih, diamkan selama 15 menit
4. Timbang berat produk akhir dan dihitung dengan rumus:

$$CY = \frac{(\text{berat sampel akhir} - \text{berat sampel awal})}{\text{Berat sampel awal(gram)}} \times 100\%$$

A.3 ***Daya Ikat Air/Water Holding Capacity*** (modifikasi Santoso dkk, 2008 dan Suradi, 2009)

Prosedur:

1. Merebus 0,5 g sampel dalam air panas suhu 70°C selama 15 menit dan ditiriskan sampai seluruh permukaan kering
2. Meletakkan sampel diantara dua kertas saring whatman no. 41 dan ditekan dengan pengepres hidraulik tekanan 200 kg/cm² selama 2 menit
3. Hitung luas area pada kertas saring dengan rumus:

$$Mg \text{ H}_2\text{O} = \frac{\text{Area basah} - 8,0}{0,0948}$$

4. Menghitung Daya ikat air dengan rumus:

$$\text{Daya Ikat Air} = \frac{(\text{Mg H}_2\text{O})}{500} \times 100\%$$

A.4 Pengujian Kadar Air dengan Metode Thermogravimetri (AOAC, 1970 dan Rangana, 1979 dalam Sudarmadji, dkk (1997))

Prosedur:

1. Timbang sampel yang telah berupa serbuk atau bahan yang telah dihaluskan sebanyak 1-2 g dalam botol timbang yang telah diketahui beratnya.
2. Kemudian keringkan dalam oven pada suhu 100-105°C selama 3-5 jam.
3. Kemudian dinginkan dalam eksikator dan timbang.
4. Panaskan lagi dalam oven 30 menit, dinginkan dalam eksikator dan ditimbang. NB: Perlakuan ini diulangi sampai tercapai berat konstan (selisih penimbangan berturut-turut kurang dari 0,2 mg)
5. Pengurangan berat merupakan banyaknya air dalam bahan.

$$\% \text{ kada air (\% bb)} = \frac{(\text{kehilangan berat})}{\text{Berat sampel (gram)}} \times 100\%$$

A.5 Kuisioner Uji Organoleptik (Elastisitas)
(Kartika *et al.*, 1988)

KUISIONER

Nama :

Tanda tangan :

Di hadapan Saudara tersedia 6 (enam) sampel surimi ayam *broiler* dengan kode berbeda. Saudara diminta memberikan penilaian terhadap *elastisitas* atas sampel tersebut berdasarkan kesukaan Saudara. *Elastisitas* adalah kesan kenyal saat sampel berada di dalam mulut dengan memberikan nilai 1-7 pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel.

Keterangan : 1 = sangat tidak suka 5 = Suka
 2 = tidak suka 6 = Sangat suka
 3 =agak tidak suka 7 = Amat sangat suka
 4 = agak suka

449	792	238	651	165	162

