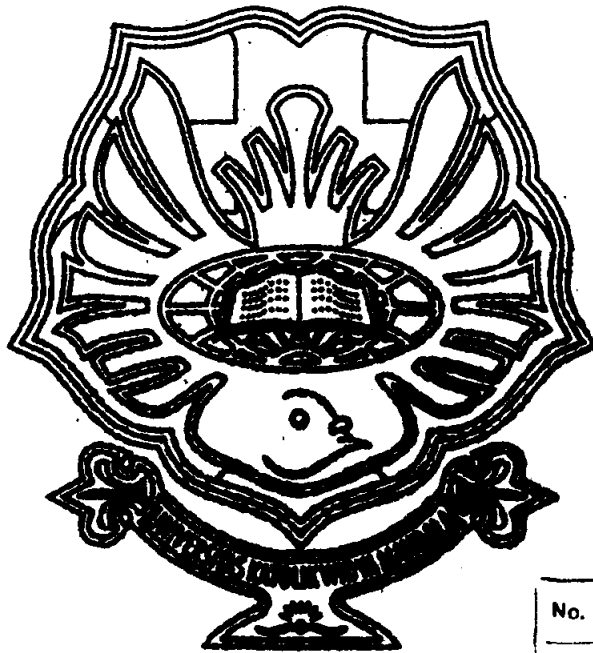


**KAJIAN PERSENTASE MINYAK NABATI TERHADAP
STABILITAS EMULSI SOSIS TEMPE KEDELAI**

SKRIPSI



OLEH :

Leonita Kurniawaty

92. 7. 003. 26031. 47897

No. INDUK	2837/99
TGL TERIMA	15 1 1999
B.P. I HADI H	
No. BUKU	FTP Kur K-1
KCP, KE	1 (satu)

**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
SURABAYA
1998**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul : "Kajian Persentase Minyak Nabati Terhadap Stabilitas Emulsi Sosis Tempe Kedelai", disusun oleh Leonita Kurniawaty (92.7.003.26031.47897) disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Ir. Nur Hidayat, MP

Tanggal : 1-8-1998


Ir. Petrus Sri Narayan
Tanggal : 5-8-1998

Ir. Petrus Sri Naryanto

Tanggal : 5-8-1998

Mengetahui

Fakultas Teknologi Pertanian



Ingani Widiajaseputra. MS

Tanggal : 3-11-1998

Leonita Kurniawaty (6103092031), "Kajian persentase minyak nabati terhadap stabilitas emulsi sosis tempe kedelai".

Dibawah bimbingan : Ir. Nur Hidayat, MP
Ir. Petrus Sri Naryanto

Ringkasan

Sosis adalah salah satu produk olahan dari bahan hewani. Secara umum sosis diartikan sebagai makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang, dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dan dimasukkan dalam selongsong. Akhir-akhir ini sosis tidak lagi hanya dibuat dari bahan hewani, tetapi ada juga sosis yang berasal dari protein kedelai termasuk tempe. Pada pembuatan tempe kedelai masih ditemui berbagai permasalahan baik menyangkut proses pembuatan maupun penerimaan konsumen. Hal tersebut tentunya membutuhkan kajian penelitian.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh persentase minyak yang terbaik guna memperoleh sosis tempe dengan emulsi yang stabil dan kompak.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 1 faktor yaitu variasi persentase minyak nabati sebanyak 5 perlakuan, yaitu 73%, 75%, 77%, 79%, 81% dengan 5 kali ulangan. Tahapan proses yang dilakukan dalam pembuatan sosis tempe ini adalah pemotongan, pengukusan, pencampuran I, pencampuran II, pengisian dalam selongsong dan pengikatan, pengukusan, dan pendinginan di udara terbuka. Analisis yang dilakukan meliputi analisa sosis tempe kedelai terhadap kadar air, kadar lemak, stabilitas emulsi, kadar protein, Aw, organoleptik berupa terhadap kenampakan dan rasa terhadap sosis tempe kedelai goreng.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa persentase minyak nabati yang ditambahkan mempengaruhi kadar air, kadar lemak, dan stabilitas emulsi sosis tempe kedele. Kadar air tertinggi diperoleh dari sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 81%, kadar air menurun secara berurutan dari penambahan minyak nabati 81%, 79%, 77%, 75%, dan 73%. Kadar lemak tertinggi diperoleh dari sosis tempe kedelai dengan penambahan minyak nabati 81%, kadar lemak menurun berurutan mulai dari 81%, 79%, 77%, 75%, dan 73%. Stabilitas emulsi sosis tempe kedelai tertinggi diperoleh dari sosis tempe kedelai dengan penambahan minyak nabati 73%, stabilitas emulsi menurun secara berurutan mulai dari 73%, 75%, 77%, 79%, dan 81%. Hasil lain menunjukkan bahwa persentase minyak nabati tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap Aw dan kadar

protein sosis tempe kedelai. Uji organoleptik kenampakan disukai pada penambahan minyak nabati 81%, sedangkan uji organoleptik rasa disukai pada penambahan minyak nabati 77%.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 81% menghasilkan kadar lemak, kadar air yang tinggi dan kenampakan paling disukai, sedangkan stabilitas emulsi tertinggi pada sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 73%.

KATA PENGANTAR

Skripsi yang berjudul "Kajian Persentase Minyak Nabati Terhadap Stabilitas Emulsi Sosis Tempe Kedelai" merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan sarjana (S_1) di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

Pada kesempatan ini disertai puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Nur Hidayat, MP dan Ir. Petrus Sri Naryanto selaku dosen pembimbing dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ir. Joek H. Arisasmata, Ir. Indah. K, MP, Ir Thomas Indarto Putut Suseno, MP selaku dosen penanya yang banyak memberikan masukan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Semua pihak yang membantu hingga terselesaikannya skripsi ini.

Akhir kata penulis menyadari adanya kekurangan, namun penulis berharap makalah ini dapat memberi manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang Teknologi Pangan.

Surabaya, Juli 1998

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata pengantar	i
Daftar isi	ii
Daftar gambar	iv
Daftar tabel	v
Daftar lampiran	vi
I. Pendahuluan	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	3
II. Tinjauan Pustaka	4
2.1 Sosis	4
2.2 Tempe kedelai	7
2.2.1 Pembuatan tempe kedelai	7
2.2.2 Kerusakan tempe dan alternatif pemecahannya	9
2.2.3 Sosis tempe	10
2.3 Bahan-bahan penyusun sosis tempe	13
2.3.1 Tempe kedelai	13
2.3.2 Air es	13
2.3.3 Minyak nabati	13
2.3.4 Putih telur	15
2.3.5 Tepung terigu	15
2.3.6 Bumbu-bumbu	15
III. Hipotesis	16
IV. Bahan dan Metode Penelitian	17
4.1 Bahan	17
4.1.1 Bahan untuk proses	17
4.1.2 Bahan kimia	17
4.2 Peralatan	17
4.2.1 Alat untuk proses	17
4.2.2 Alat untuk analisa	18

4.3 Metode percobaan	18
4.4 Waktu dan tempat penelitian	19
4.4.1 Waktu percobaan	19
4.4.2 Tempat penelitian	19
4.5 Pelaksanaan penelitian	19
4.6 Pengamatan	20
V. Hasil dan Pembahasan	23
5.1 Stabilitas emulsi	23
5.2 Kadar protein	29
5.3 Kadar lemak	29
5.4 Kadar air	31
5.5 Aw	33
5.6 Kenampakan	34
5.7 Rasa	35
VI. Kesimpulan dan Saran	38
6.1 Kesimpulan	38
6.2 Saran	38
Daftar Pustaka	39
Lampiran	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Skematik emulsi sosis daging	6
2. Diagram alir pembuatan sosis tempe kedelai .	22
3. Kestabilan emulsi sosis tempe kedelai	24
4a Emulsi sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 73%	26
4b Emulsi sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 75%	27
4c Emulsi sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 77%	27
4d Emulsi sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 79%	28
4e Emulsi sosis tempe kedelai dengan minyak nabati 81%	28
5. Kadar lemak sosis tempe kedelai	31
6. Kadar air sosis tempe kedele	33

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Perbandingan komposisi kimia beberapa bahan pangan (per-100g bahan)	8
2. Stabilitas emulsi sosis tempe kedelai.....	24
3. Kadar lemak sosis tempe kedelai	30
4. Kadar air sosis tempe kedelai	32
5. Nilai kenampakan sosis tempe kedelai	35
6. Nilai rasa sosis tempe kedelai	36

DAFTAR LAMPIRAN

1. Cara analisa
 - 1.1 Uji kadar air
 - 1.2 Uji Aw
 - 1.3 Uji Kestabilan emulsi
 - 1.4 Uji kadar protein
 - 1.5 Uji kadar lemak
2. Pengujian organoleptik
3. Contoh lembar kuesioner
4. Hasil analisa kestabilan emulsi
5. Hasil analisa kadar protein
6. Hasil analisa kadar lemak
7. Hasil analisa kadar air
8. Hasil analisa Aw
9. Hasil pengamatan organoleptik kenampakan
10. Hasil pengamatan organoleptik rasa