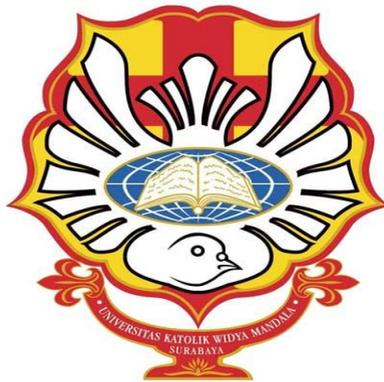


**KAJIAN PEMANFAATAN TEPUNG  
BIJI NANGKA SEBAGAI *FILLER*  
PADA PEMBUATAN SOSIS DAGING SAPI DITINJAU  
DARI SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK**

**PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH**



**OLEH:**

**DONNY VINCENTIUS LAKU MALI**

**NRP 6103007132**

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

**2010**

## Lembar Pernyataan Persetujuan Publikasi Karya Ilmiah

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya :

Nama : Donny Vincentius Laku Mali

NRP : 6103007132

Menyetujui karya ilmiah saya :

**"Kajian Pemanfaatan Tepung Biji Nangka sebagai *Filler* pada Pembuatan Sosis Daging Sapi Ditinjau dari Sifat Fisik dan Organoleptik"**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan UNIKA Widya Mandala Surabaya untuk kepentingan akademik) sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 15 Mei 2010

Menyatakan



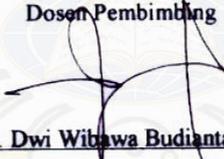
Donny Vincentius L. Mali

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul "**Kajian Pemanfaatan Tepung Biji Nangka sebagai *Filler* pada Pembuatan Sosis Daging Sapi Ditinjau dari Sifat Fisik dan Organoleptik**", yang diajukan oleh Donny Vincentius Laku Mali (6103007132) yang telah diseminarkan pada tanggal 7 Mei 2010 dan telah disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 15 Mei 2010

Dosen Pembimbing

  
Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDARITA  
SURABAYA

Donny Vincentius Laku Mali (6103007132) **”Kajian Pemanfaatan Tepung Biji Nangka sebagai *Filler* pada Pembuatan Sosis Daging Sapi Ditinjau dari Sifat Fisik dan Organoleptik”** (Di bawah bimbingan Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT).

Biji nangka adalah jenis biji-bijian yang terdapat dalam buah nangka. Biji nangka merupakan *edible seed* (biji yang dapat dimakan). Umumnya biji nangka dapat diolah menjadi tepung untuk dimanfaatkan lebih lanjut dalam proses pengolahan bahan pangan dengan umur simpan yang panjang. Tepung biji nangka adalah hasil olahan dari buah nangka yang diperoleh dari biji nangka yang direbus, dihilangkan kulitnya, dikeringkan, dihaluskan, dan diayak halus.

Sosis merupakan produk yang dibuat dari daging giling, bersifat kenyal, berbentuk silindris, dibungkus dalam selongsong dan dapat digunakan sebagai produk makanan sumber protein hewani. Pengolahan sosis memerlukan bahan pengisi (*filler*) yang memiliki kemampuan mengikat air yang tinggi. Tepung biji nangka mengandung karbohidrat (pati) yang cukup tinggi yaitu sebesar 77,76% dengan kandungan amilosa sebesar 32% yang berperan dalam pengikatan air. Pati akan mengikat air dalam jumlah yang cukup besar sehingga membantu pengembangan serta memperbaiki tekstur dan kenampakan sosis.

Kata kunci: Biji nangka, tepung, sosis, sifat fisik organoleptik.

## KATA PENGANTAR

Atas berkat dan rahmat Tuhan Yang Maha Esa, maka penulis dapat menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah pada semester genap 2009-2010. Penyusunan makalah ini sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan program sarjana di Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Tekonologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan makalah ini.
2. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu penulis tetap mengharapkan segala kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap agar makalah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya,

Penulis

# DAFTAR ISI

	Halaman
Abstraksi .....	i
Kata pengantar .....	ii
Daftar isi .....	iii
Daftar tabel .....	iv
Daftar gambar .....	v
Bab I. Pendahuluan .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah .....	3
1.3. Tujuan penulisan .....	3
Bab II. Tinjauan pustaka .....	4
2.1. Tinjauan umum nangka .....	4
2.2. Sifat fisikawi dan kimiawi tepung biji nangka .....	6
2.3. Tinjauan umum sosis .....	9
2.4. Proses pengolahan sosis .....	13
Bab III. Pembahasan .....	18
Bab IV. Kesimpulan dan Saran .....	23
4.1. Kesimpulan .....	23
4.2. Saran .....	23
Daftar pustaka .....	25

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi kimiawi biji nangka per 100 gram BDD ....	6
Tabel 2. Karakteristik Fisikawi Tepung Biji Nangka .....	9



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Biji Nangka .....	7
Gambar 2. Diagram alir pembuatan sosis daging sapi .....	15
Gambar 3. Diagram alir pembuatan Sosis Daging sapi Menggunakan tepung biji nangka.....	18

