

ABSTRACT

Abdul Azis Muslim. B.1910965. Chemical and Sensory Quality Characteristics of Ready-to-Eat Sausages Made from Buffalo Meat with the Addition of Carrageenan. Thesis. Under the guidance of Sri Rejeki Retna Pertiwi and Siti Aminah.

Ready-to-eat sausages are food products that have gone through a cooking process with high-temperature heating in a short time, so that the product is sterile and can be stored at room temperature. This makes it a practical and ready-to-consume food product without the need for additional cooking processes. The purpose of this study was to investigate the effect of carrageenan addition on the chemical and sensory quality characteristics of ready-to-eat sausages derived from buffalo meat. The method used in this study involves making ready-to-eat sausages using buffalo meat as a base ingredient. Variations were made by adding carrageenan at four different concentration levels, namely 0%, 0.5%, 0.75% and 1%. Product analysis in this study involved several tests covering chemical aspects (moisture content, fat content and protein content), physical aspects (hardness), sensory quality aspects (color, aroma, taste and elasticity) and overall hedonic tests. Data on chemical quality, physical quality, and sensory quality were analyzed using the ANOVA method and further tests using the Duncan method. The results of the study showing that the addition of carrageenan at different levels significantly affected the moisture content and fat content in ready-to-eat sausages made from buffalo meat had important implications for product quality. The sensory quality test using a value scale of 1-5 produced the following results: on the color parameter, a reddish-beige color was found, on the aroma parameter, a slightly fishy smell was found; on the taste parameter it was found that the taste tasted salty and savory, on the elasticity parameter, a chewy texture was found, and overall, the product got the likes of the panelists. The results of de Garmo's analysis showed that the addition of 0.5% carrageenan tended to be preferred by the panelists compared to the addition of carrageenan at other concentrations.

Keywords: carrageenan, buffalo meat, chemical quality, sensory quality, *de garmo*, ready-to-eat sausage

ABSTRAK

Abdul Azis Muslim. B.1910965. Karakteristik Mutu Kimia dan Sensori Sosis Siap Makan Berbahan Dasar Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Siti Aminah.

Sosis siap makan adalah produk pangan yang sudah melalui proses pemasakan dengan pemanasan suhu tinggi dalam waktu yang singkat, sehingga produk tersebut telah steril dan dapat disimpan pada suhu ruangan. Ini membuatnya menjadi produk pangan yang praktis dan siap dikonsumsi tanpa memerlukan proses pemasakan tambahan. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk menyelidiki dampak penambahan karagenan terhadap karakteristik mutu kimia dan sensori dari sosis siap makan yang berasal dari daging kerbau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan pembuatan sosis siap makan dengan menggunakan daging kerbau sebagai bahan dasar. Variasi dilakukan dengan penambahan karagenan pada empat tingkat konsentrasi yang berbeda, yaitu 0%, 0,5%, 0,75%, dan 1%. Analisis produk dalam penelitian ini melibatkan beberapa uji yang meliputi aspek kimia (kadar air, kadar lemak dan kadar protein), aspek fisik (kekerasan), aspek mutu sensori (warna, aroma, rasa dan kekenyalan) dan uji hedonik keseluruhan. Data mutu kimia, kualitas fisik, dan mutu sensori dianalisis menggunakan metode ANOVA dan uji lanjut menggunakan metode Duncan. Hasil penelitian yang menunjukkan bahwa penambahan karagenan pada tingkat yang berbeda secara signifikan mempengaruhi kadar air dan kadar lemak dalam sosis siap makan berbahan dasar daging kerbau memiliki implikasi yang penting terhadap kualitas produk. Uji mutu sensori dengan menggunakan skala nilai 1-5 menghasilkan hasil sebagai berikut: pada parameter warna, ditemukan warna krem kemerah-merahan, pada parameter aroma, ditemukan aroma sedikit amis; pada parameter rasa ditemukan rasa terasa asin dan gurih, pada parameter kekenyalan, ditemukan tekstur kenyal, dan secara keseluruhan, produk mendapat hasil suka dari panelis. Hasil analisis de Garmo menunjukkan bahwa penambahan karagenan sebanyak 0,5% cenderung lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan penambahan karagenan pada konsentrasi lainnya.

Kata Kunci: karagenan, daging kerbau, mutu kimia, mutu sensori, de Garmo, sosis siap makan.

Judul : Karakteristik Mutu Kimia dan Sensori Sosis Siap Makan Berbahan Dasar Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan
Nama : Abdul Azis Muslim
NIM : B.1910965
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., MS
Pembimbing utama



Siti Aminah, S.Pt., M.Si
Pembimbing pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Ir. Helmi Haris., MS
NPP. 213 870 972

Tanggal lulus: 15 Juli 2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Abdul Azis Muslim
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910965
Program Study : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Taman Pagelaran Blok DD2 No. 5
Kelurahan Padasuka Kecamatan Ciomas
Kabupaten Bogor

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul: **Karakteristik Mutu Kimia dan Sensori Sosis Siap Makan Berbahan Dasar Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan**, adalah karya saya **sendiri** dan semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 15 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



(Abdul Azis Muslim)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Abdul Azis Muslim
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 13 Januari 1975
Nomor KTP (NIK) : 3271031301750007
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1510980
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“ Karakteristik Mutu Kimia dan Sensori Sosis Siap Makan Berbahan Dasar Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan ”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan pengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembibing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada tanggal : 15 Juli 2023
Saya yang membuat pernyataan



(Abdul Azis Muslim)

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Abdul Azis Muslim. Penulis lahir di Bogor pada tanggal 13 Januari 1975. Penulis merupakan anak keempat dari delapan bersaudara dari pasangan Bapak O.Kosim (Alm) dan Ibu Maesyarah.

Penulis menempuh pendidikan formal di SD Negeri Cibedug III Bogor tahun 1981-1987, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 205 Jakarta tahun 1987-1990, kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Ciawi Bogor tahun 1990-1993 Jurusan A1 (Fisika). Tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Djuanda Bogor jurusan Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal.

Semasa kuliah penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di pahru keripik di desa Banjarwaru Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor pada tahun 2021 serta melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Jakaranatama Ciawi Bogor pada tahun 2022.