

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

MUTU SOSIS SAPI DENGAN BERBAGAI PERLAKUAN PENGOLAHAN

LAZUARDI PUTRA NUGRAHA



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Mutu Sosis Sapi dengan Berbagai Perlakuan Pengolahan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Lazuardi Putra Nugraha
NIM D34160037

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

LAZUARDI PUTRA NUGRAHA. Mutu Sosis Sapi dengan Berbagai Perlakuan Pengolahan. Dibimbing oleh TUTI SURYATI dan MOCHAMMAD SRIDURESTA.

Sosis merupakan salah satu hasil olahan daging yang dicampur dengan tepung dan bumbu hingga menjadi produk siap saji. Konsumsi sosis di Indonesia meningkat dibuktikan dengan produk sosis yang variatif. Adapun klasifikasi sosis yaitu sosis mentah (rohwrurst), sosis matang (brunchwurst), dan sosis masak (kochwurst). Kajian ini dilakukan dengan tujuan mempelajari karakteristik mutu fisik dan kimia dari berbagai olahan sosis sapi dengan perlakuan fermentasi, modifikasi, dan fortifikasi melalui penelusuran dan kajian pustaka dari berbagai macam sumber yang relevan dan terakreditasi. Proses pembuatan sosis melalui beberapa tahapan yaitu penggilingan (grinding), pencampuran (mixing), casing, pemasakan (cooking), dan pendinginan (cooling). Mutu pada setiap pengolahan sosis sapi pada setiap perlakuannya berbeda-beda dengan masing-masing keunggulannya. Sosis fermentasi memiliki keunggulan karena mengandung probiotik. Sosis modifikasi memiliki keunggulan dengan alternatif bahan pengganti yang meningkatkan mutu sosis. Sosis fortifikasi memiliki keunggulan dengan kandungan tambahan zat gizi mikro.

Kata kunci: klasifikasi sosis, makanan siap saji, mutu sosis sapi

ABSTRACT

LAZUARDI PUTRA NUGRAHA. Quality of Beef Sausage with Various Processing Treatments. Supervised by TUTI SURYATI and MOCHAMMAD SRIDURESTA.

Sausage is a processed meat product that is mixed with flour and spices to become a ready-to-eat product. The consumption of sausages in Indonesia is increasing as evidenced by the varied sausage products. The sausage classifications are raw sausage (rohwrurst), cooked sausage (brunchwurst), and cooked sausage (kochwurst). This study was conducted with the aim of assessing the physical and chemical quality characteristics of various processed beef sausages with fermentation, modification, and fortification treatments through search and literature review from various relevant and accredited sources. The process of making sausages goes through several stages, namely grinding, mixing, casing, cooking and cooling. The quality of each beef sausage processing in each treatment is different with each of its advantages. Fermented sausage has the advantage because it contains probiotics. Modified sausages have the advantage of having alternative substitutes that improve the quality of sausages. Fortified sausage has the advantage of containing additional micronutrients.

Keywords: beef sausage quality, instant food, sausage classification



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

MUTU SOSIS SAPI DENGAN BERBAGAI PERLAKUAN PENGOLAHAN

LAZUARDI PUTRA NUGRAHA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Ir. Henny Nuraini, M.Si.
2. Dr. Ir. Salundik, M.Si.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Skripsi : Mutu Sosis Sapi dengan Berbagai Perlakuan Pengolahan
Nama : Lazuardi Putra Nugraha
NIM : D34160037

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si.



Pembimbing 2:
Dr. Mochammad Sriduresta, S.Pt., M.Sc.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan
Teknologi Peternakan:
Dr. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si.
NIP 197205161997022001



Tanggal Ujian: 01/08/2022



PRAKATA

Puji syukur diucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat Nya sehingga karya ilmiah dengan judul “Mutu Sosis Sapi Dengan Berbagai Perlakuan Pengolahan” ini dapat diselesaikan. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis menyampaikan rasa terimakasih dan penghargaan kepada:

1. Dr. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si. selaku dosen pembimbing utama dan Dr. Mochammad Sriduresta, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing anggota yang sudah dengan sabar mendidik, mengarahkan, dan membimbing penulis dalam penulisan proposal penelitian hingga skripsi.
2. Hilna Nur Aprilia, Zeniasih Karokaro, Sri Nur Baety dan seluruh rekan di Program Studi Teknologi Hasil Ternak Angkatan 53 atas semua bantuan baik dari masukan maupun motivasinya. Kepada Zamil Osman juga saya ucapkan terimakasih dalam memberikan sokongan motivasi selama penulisan karya tulis ilmiah ini.
3. Kedua orang tua yaitu Bapak Nuranto Nugroho dan Ibu Sesulih Dian Purnami serta adik Shela Aulia Rahmadhani yang telah memberikan dukungan baik doa, motivasi, maupun moril serta materil.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis serta memberikan manfaat bagi semua pihak baik masyarakat, pemerintah, maupun untuk menjadi bahan rujukan penelitian selanjutnya terkait perlakuan dalam pengolahan sosis sapi.

Bogor, Agustus 2022

Lazuardi Putra Nugraha

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II METODE	3
III GAMBARAN UMUM	4
3.1 Karakteristik Sosis	4
3.2 Proses Pembuatan Sosis	5
3.3 Daya Simpan Sosis	7
IV PEMBAHASAN	8
4.1 Sifat fisik dan Kimia Sosis Sapi Fermentasi	8
4.2 Sifat Fisik dan Kimia Sosis Sapi Modifikasi	11
4.3 Sifat Fisik dan Kimia Sosis Sapi Fortifikasi	13
4.4 Pengaruh Penambahan Bahan Antioksidan pada Sosis Sapi	15
V SIMPULAN	19
5.1 Simpulan	19
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
RIWAYAT HIDUP	26

DAFTAR TABEL

1	Syarat Mutu Sosis	4
2	Formulasi sosis daging sapi	5
3	Batas maksimum cemaran sosis sapi	7
4	Sifat kimia sosis fermentasi	9
5	Sifat fisik sosis sapi fermentasi	10
6	Karakteristik Sosis Sapi Modifikasi	12
7	Karakteristik Sosis Sapi Fortifikasi	14
8	Karakteristik Fisik Sosis Sapi Penambahan Antioksidan	16
9	Pengujian Aktivitas Antioksidan Sosis Sapi	17

DAFTAR GAMBAR

1	1	Diagram Alir Pembuatan Sosis	6
---	---	------------------------------	---

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.