

**PENGARUH PENGASAPAN SOSIS AYAM JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT SENSORI**

SKRIPSI

Oleh :

SALSABILA ISTIQOMAH



**PROGRAM STUDI S-1 TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2017**

**PENGARUH PENGASAPAN SOSIS AYAM JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT SENSORI**

Oleh :

**SALSABILA ISTIQOMAH
NIM :23020113140066**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian
Universitas Diponegoro**

**PROGRAM STUDI S-1 TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2017**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salsabila Istiqomah
Nim : 23020113140066
Program Studi : S-1 Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya Ilmiah yang berjudul :
Pengaruh Pengasapan Sosis Ayam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Daya Simpan dan Sifat Sensori, dan penelitian yang terkait dengan karya ilmiah ini adalah hasil karya sendiri.
2. Setiap idea atau kutipan dari orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui karya ilmiah ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan yang penuh pembimbing saya, yaitu : **drh. Siti Susanti, Ph.D. dan Bhakti Etza Setiani, S.Pt., M.Sc.**

Semarang, Juni 2017

Penulis

Salsabila Istiqomah

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Anggota

drh. Siti Susanti, Ph.D.
NIP. 19780605 200501 2 003

Bhakti Etza Setiani, S.Pt., M.Sc.
NIP. 19811016 200312 2 003

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : **Pengaruh Pengasapan Sosis Ayam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Simpan dan Sifat Sensori**

Nama mahasiswa : **Salsabila Istiqomah**

Nomor Induk Mahasiswa : **230201131440066**

Program studi/ jurusan : **S-1 Teknologi Pangan/ Pertanian**

Telah disidangkan dihadapan Tim penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Anggota

drh. Siti Susanti, Ph.D

Bhakti Etza Setiani, S.Pt., M.Sc.

Ketua Panitia Ujian Akhir Program

Ketua Program Studi

Dr. Ir. Hintono, M.P.

Dr. Yoyok Budi Pramono, S.Pt., M.P

Dekan

Ketua Departmen Pertanian

Prof. Ir. Mukh. Arifin, M.Sc., Ph.D.

Ir. Didik Wisnu Widjajanto, M.Sc. Res., Ph.D

RINGKASAN

SALSABILA ISTIQOMAH. 23020113140066. 2017. Pengaruh Pengasapan Sosis Ayam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Simpan dan Sifat Sensori. (Pembimbing : **SITI SUSANTI DAN BHAKTI ETZA SETIANI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah sosis ayam jamur tiram putih yang dilakukan tanpa pengasapan dan pengasapan terhadap daya simpan dan sifat sensoris. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia dan Gizi Pangan dan Laboratorium Rekayasa Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Waktu pelaksanaan penelitian yaitu Januari – Februari 2017.

Desain penelitian ini menggunakan metode uji *independent sample t-test* dengan perlakuan sosis tanpa pengasapan dan sosis pengasapan masing-masing terdiri dari 4 kali ulangan. Sosis dibuat dengan proses penggilingan, pencampuran, perebusan, dan pendinginan yang selanjutnya dilakukan proses pemberian perlakuan berupa tanpa pengasapan dan pengasapan menggunakan alat *Smoker*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *independent sample t-test* dengan taraf signifikansi 5% untuk daya simpan (nilai *total plate count* atau TPC, nilai derajat keasaman atau pH, nilai aktivitas air atau Aw) dan uji *Mann-Whitney u* untuk sifat sensoris yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosis pengasapan memiliki nilai total mikroba, nilai pH, nilai Aw yang lebih rendah dan nilai sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur) yang lebih tinggi dibandingkan sosis tanpa pengasapan. Rendahnya nilai total mikroba, nilai pH, dan nilai Aw tersebut sesuai dengan standar nasional Indonesia dan dapat menambah lama waktu daya simpan menjadi 7 hari, sedangkan hasil uji sensoris yang tinggi mempunyai warna coklat, beraroma asap, rasa yang enak dan tekstur yang renyah atau crunchy diluar juicy dibagian dalam. Dengan demikian, sosis pengasapan memiliki mutu yang tinggi dibandingkan sosis tanpa pengasapan dilihat dengan hasil tersebut membuat mutu sosis ayam yang difortifikasi jamur tiram putih yang lebih baik dipengaruhi oleh senyawa asap dan sifat sensoris yang sangat disukai sehingga sosis menjadi inovasi produk sosis pengasapan di masa yang akan datang.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Pengasapan Sosis Ayam Broiler yang Difortifikasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Simpan dan Sifat Sensori “.

Pada saat penelitian hingga penyusunan skripsi, penulis menerima banyak sekali bantuan, masukan, dan informasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat nama sebagai berikut :

1. Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Prof. Dr. Ir. Mukh Arifin, M.Sc. yang telah memberikankesempatan untuk melakukan penelitian dan menulis skripsi guna memperoleh gelar Sarjana.
2. Ketua Departemen Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Ir. Didik Wisnu Widjajanto, M.Sc. Res., Ph.D. dan Ketua Program Studi S-1 Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Dr. Yoyok Budi Pramono, S.Pt., M.P Atas bimbingannya dan kesempatan untuk melakukan penelitian.
3. Bapak Sutaryo, S.Pt., M.P., Ph.D. selaku dosen wali yang telah memberikan informasi dan usulan pengambilan mata kuliah dari aWal perkuliahan sampai akhir mengerjakan tugas akhir.
4. drh. Siti Susanti, Ph.D. selaku dosen pembimbing utama dan Bhakti Etza Setiani, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing anggota yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penelitian serta penyusunan skripsi.
5. Dr. Yoyok Budi Pramono, S.Pt., M.P dan Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro., M.Agr. Selaku dosen penguji atas saran dan kritik yang telah diberikan sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.

6. Dr. Ir. A. Hintono., M.P. selaku dosen panitia atas saran dan kritik yang telah diberikan sehingga skripsi ini menjadi tulisan yang lebih baik.
7. Seluruh dosen dan staff akademik Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro terutama program studi S-1 Teknologi Pangan yang memberikan ilmu pengetahuan, memberi nasihat, motivasi, dan melancarkan proses penulisan tugas akhir ini.
8. Kedua orang tua penulis bapak Sugiyat dan ibu Munawarotin, kakak perempuan Cristina Puspita Sari, dan adik Muhammad Ainul Yaqin yang senantiasa memberikan doa, dorongan berupa moral maupun material serta semangat yang tiada henti dalam melaksanakan penelitian hingga penulisan skripsi.
9. Sahabat penulis Unswag dan Sahabat-sahabat Teknologi Pangan yang selalu memberi semangat dari awal perkuliahan sampai akhir.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini bermanfaat dan menjadi dasar atas perkembangan selanjutnya.

Semarang, Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR ILUSTRASI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.3. Hipotesis Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Sosis Ayam	4
2.2. Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	5
2.3. Pengasapan dengan Tempurung Kelapa	7
BAB III MATERI DAN METODE	9
3.1.Materi	9
3.2.Metode	9
3.3. Proses Pembuatan Sosis	11
3.4. Rancangan Percobaan	12
3.5. Pengujian Variabel	13
3.5.1. Uji Nilai TPC	13
3.5.2. Uji Nilai pH	13
3.5.3. Uji Nilai Aw	13
3.5.4. Uji sifat sensori	14
3.6. Analisis Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16

4.1. Pengaruh Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Pertumbuhan Total Mikroba	16
4.2. Pengaruh Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Nilai pH	19
4.3. Pengaruh Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Nilai Aw	21
4.4. Uji Sensori Hedonik	23
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1. Simpulan	27
5.2. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.Syarat Mutu Sosis Daging Kombinasi	5
2.Komposisi Kimia dan Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram Putih	7
3. Komposisi Kimia Tempurung Kelapa	8
4. Komposisi Pembuatan Sosis	12
5. Uji Sensori Hedonik Sosis	23
6. Uji Kesukaan Warna Aroma, Rasa, dan Tekstur Sosis	33

DAFTAR ILUSTRASI

Ilustrasi	Halaman
1. Tahapan Metode Penelitian Modifikasi (Widjanarko <i>et al.</i> , 2010)	10
2. Hubungan Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Nilai TPC	16
3. Hubungan Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Nilai pH	19
4. Hubungan Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Nilai aW	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Uji Sifat Sensoris Sosis	33
2. Data awal Nilai Total Mikroba Sosis tanpa pengasapan dan sosis pengasapan	34
3. Perhitungan Statistik SPSS T-Test TPC Penyimpanan H0 dg H+7	35
4. Perhitungan Statistik SPSS T-Test TPC Penyimpanan H0 dg H+14	36
5. Perhitungan Statistik SPSS T-Test TPC Penyimpanan H0 dg H+21	37
6. Data awal Nilai pH Sosis tanpa pengasapan dan sosis pengasapan	38
7. Perhitungan Statistik SPSS T-Test pH antar Perlakuan H0 dg H0.....	39
8. Perhitungan Statistik SPSS T-Test pH antar Perlakuan H+7 dg H+7	40
9. Perhitungan Statistik SPSS T-Test pH antar Perlakuan H+14 dg H+14	41
10. Perhitungan Statistik SPSS T-Test pH antar Perlakuan H+21 dg H+21 ...	42
11. Data awal Nilai aWSosis tanpa pengasapan dan sosis pengasapan	43
12. Perhitungan Statistik SPSS T-Test Aw antar Penyimpanan H0 dg H+7 ...	44
13. Perhitungan Statistik SPSS T-Test Aw antar Penyimpanan H0 dg H+14	45
14. Perhitungan Statistik SPSS T-Test Aw antar Penyimpanan H0 dg H+21 .	46
15. Perhitungan Statistik Uji Sensoris Warna Menggunakan SPSS	47
16. Perhitungan Statistik Uji Sensoris Aroma Menggunakan SPSS	48
17. Perhitungan Statistik Uji Sensoris Rasa Menggunakan SPSS	49
18. Perhitungan Statistik Uji Sensoris Tekstur Menggunakan SPSS	50