

## RINGKASAN

**YASIN PROBO DARUSIDI.** H2E 004 237. 2008. Pengaruh Pemakaian Karagenan terhadap *Water Holding Capacity* (WHC), Kekenyalan, dan Tingkat Kesukaan Sosis Daging Sapi (*The Influence of Carragenan on The Water Holding Capacity (WHC), Hardness, and Preference of Beef Sausage*). (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO** dan **AGUSTINI SUWARASTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian karagenan terhadap kekenyalan, WHC dan tingkat kesukaan sosis daging sapi. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai pengaruh dan persentase pemakaian karagenan pada sosis dan pengganti bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan sehingga akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan dan disukai konsumen. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan November sampai bulan Desember 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katholik Soegijapranata Semarang..

Materi penelitian yang digunakan adalah sosis yang berbahan dasar daging sapi yang diambil pada bagian *lulus* sebanyak 3 kg dengan karagenan jenis kappa, garam sendawa, asam askorbat atau vitamin C, tepung tapioka, susu skim dan selongsong plastik. Bumbu-bumbu terdiri dari garam, cengkeh, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan lada. Perlakuan yang diterapkan adalah dengan penambahan karagenan sebesar 0%; 1%; 2%; 3%; dan 4% dari berat adonan sosis. Variabel penelitian yang diamati adalah uji kekenyalan, uji WHC dan tingkat kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 kali ulangan untuk pengamatan variabel kekenyalan dan WHC. Untuk uji kesukaan digunakan uji hedonik menurut Kartika (1988). Data hasil pengamatan kekenyalan dan WHC ditabulasi kemudian diolah dengan menggunakan analisis ragam atau anova dan untuk uji lanjut digunakan Uji Beda Nyata Terkecil pada taraf nyata 5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan tidak berpengaruh ( $P > 0,05$ ) terhadap kekenyalan sosis daging sapi, tetapi memberikan pengaruh ( $P < 0,05$ ) terhadap WHC dan tingkat kesukaan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan karagenan di dalam proses pembuatan sosis tidak berpengaruh terhadap kekenyalan sosis tetapi berpengaruh terhadap WHC dan tingkat kesukaan.

Kata kunci: Sosis daging sapi, karagenan, WHC, kekenyalan, tingkat kesukaan.