

## RINGKASAN

**DEDEH MEILAWATI.** H2E 004 194. 2008. Pengaruh Pemakaian Karagenan terhadap Daya Ikat Air (DIA), Kekenyalan, dan Tingkat Kesukaan Sosis Daging Kambing (*The Influence of Using Carragenan on Water Holding Capacity (WHC), Hardness, and Palatability of Goat Meat Sausage*). (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO** dan **AGUSTINI SUWARASTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian karagenan terhadap DIA, kekenyalan, dan tingkat kesukaan sosis daging kambing. Manfaat dari penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh, persentase pemakaian karagenan yang optimal, dan pengganti bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan. Harapan itulah kemungkinan akan mempengaruhi sifat organoleptik dari produk dengan dihasilkannya produk yang disukai konsumen. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan November sampai dengan Desember 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katholik Sugijapranata Semarang.

Materi penelitian yang digunakan adalah daging kambing bagian punggung (*lulur dalam*) sebanyak 3 kg, garam sendawa, vitamin C, tepung karagenan, tepung tapioka, susu skim, dan selongsong plastik. Bumbu-bumbu terdiri dari cengkeh, merica, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan gula. Perlakuan yang diterapkan dalam pembuatan sosis yaitu pemakaian karagenan sebesar 0%; 1%; 2%; 3%; dan 4%. Variabel penelitian yang digunakan adalah uji DIA, kekenyalan, dan tingkat kesukaan. Rancangan percobaan untuk DIA dan kekenyalan menggunakan rancangan acak lengkap 5 ulangan sedangkan tingkat kesukaan dengan uji hedonik. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan menggunakan analisis ragam dan untuk uji lanjut, DIA dan kekenyalan menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf nyata 5%, sedangkan untuk tingkat kesukaan menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan berpengaruh terhadap DIA, kekenyalan, dan tingkat kesukaan sosis daging kambing ( $P < 0,05$ ). Kesimpulan pada penelitian ini adalah semakin besar persentase pemakaian karagenan (sampai dengan 4%) nilai DIA, kekenyalan, dan tingkat kesukaan semakin turun. Sosis yang paling disukai adalah sosis yang dibuat tanpa pemakaian karagenan.

Kata kunci : karagenan, DIA, kekenyalan, tingkat kesukaan