

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SOSIS DAGING SAPI DAN
BEBERAPA MACAM *CASING* TERHADAP KADAR PROTEIN,
AIR, pH, DAN TOTAL KOLONI BAKTERI
PADA SUHU RUANG

SKRIPSI

Oleh:

ELFI RESTATI

01 163 015



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SOSIS DAGING SAPI DAN
BEBERAPA MACAM CASING TERHADAP KADAR PROTEIN,
AIR, pH, DAN TOTAL KOLONI BAKTERI
PADA SUHU RUANG**

Elfi Restati, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Nurdisyah Syair dan Ir. Hj Allismawita, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas
Peternakan Universitas Andalas Padang 2006

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara jenis *casing* (Faktor A) dengan lama penyimpanan (Faktor B) terhadap kadar protein, kadar air, pH dan total koloni bakteri sosis daging sapi pada temperatur ruang. Penelitian ini menggunakan daging sapi segar bagian *brisket* sebanyak 1500 gram dan *casing* (usus sapi, usus kambing, dan plastik polipropilen). Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola Faktorial 3 x 4 dengan 3 ulangan. Perlakuannya yaitu: Faktor Jenis *Casing* (A) yaitu: usus sapi (A₁), usus kambing (A₂), plastik polipropilen (A₃), Faktor Lama Penyimpanan (B) dengan waktu 6 jam (B₁), 8 jam (B₂), 10 jam (B₃) dan 12 jam (B₄). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar air, pH dan total koloni bakteri. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Kesehatan Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein sosis daging sapi, sedangkan untuk jenis *casing* dan lama penyimpanan mempengaruhi ($P < 0,05$) kadar air, pH dan total koloni bakteri sosis daging sapi. Jenis *casing* (faktor A) dan lama penyimpanan (Faktor B) terbaik untuk sosis daging sapi adalah menggunakan *casing* usus kambing dengan lama penyimpanan 6 jam.

Kata Kunci: *Casing*, lama penyimpanan, kadar protein, air, pH dan total koloni bakteri.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan kaya akan protein, mineral, vitamin, lemak serta zat-zat lain, yang sebagian besar sangat dibutuhkan oleh manusia. Daging sebagai salah satu makanan sumber protein hewani sangat peka terhadap suhu lingkungan dan kelembaban udara sehingga keadaan ini sangat baik untuk pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri yang dapat mempercepat pembusukan daging yang disimpan pada suhu kamar. Selain dalam bentuk daging segar, daging juga dikonsumsi dalam bentuk olahan salah satunya sosis.

Sosis adalah produk olahan yang diperoleh dari daging yang sudah digiling atau dihaluskan diberi bumbu-bumbu dan dimasukkan ke dalam *casing* atau selongsong. *Casing* atau selongsong yang biasa digunakan berasal dari usus ternak seperti usus sapi, usus kambing, dan ada juga dari plastik seperti polipropilen. Keuntungan menggunakan *casing* atau selongsong yang berasal dari usus ternak atau *casing* alami adalah bisa langsung dikonsumsi tanpa harus dibuka selongsongnya terlebih dahulu dan menambahkan cita rasa yang baik. Sedangkan plastik polipropilen memiliki sifat lebih kuat, ringan, mudah dibentuk dan cukup mengkilap serta tahan terhadap suhu tinggi. Hasil penelitian Iskha (2004), bahwa penyimpanan sosis ayam dengan menggunakan kemasan plastik polipropilen memberikan daya simpan yang lebih lama yaitu 8 jam pada temperatur ruang.

Untuk mengurangi kontaminasi mikroorganisme dalam proses pengolahan maka harus dipertahankan kualitas dan masa simpannya. Proses

penyimpanan bertujuan untuk mengamankan produk pangan dari kerusakan atau pembusukan oleh mikroorganisme dan untuk memperpanjang masa simpannya. Banyak faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme seperti temperatur, kadar air, tingkat keasaman, sehingga dapat menyebabkan terjadinya perubahan warna, bau, dan rasa dari sosis terutama jika disimpan pada temperatur ruang.

Berdasarkan pemikiran diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Sosis Daging Sapi dan Beberapa Macam *Casing* Terhadap Kadar Protein, Air, pH dan Total Koloni Bakteri pada Suhu Ruang”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh interaksi lama penyimpanan sosis daging sapi dan beberapa macam *casing* terhadap kadar protein, air, pH dan total koloni bakteri pada suhu ruang?
2. Berapa lama penyimpanan yang baik untuk mempertahankan nilai gizi sosis daging sapi ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi lama penyimpanan sosis daging sapi dan beberapa macam *casing* terhadap kadar protein, air, pH dan total koloni bakteri pada suhu ruang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang beberapa macam *casing* dan lama penyimpanan yang baik untuk produk sosis daging sapi sehingga dapat memperpanjang waktu penyimpanan dan dapat mempertahankan mutu.

V. KESIMPULAN

Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat interaksi antara jenis *casing* dengan lama penyimpanan ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, kadar air, pH dan total koloni bakteri sosis daging sapi. Lama penyimpanan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, sedangkan jenis *casing* dan lama penyimpanan ($P < 0,05$) mempengaruhi kadar air, pH, dan total koloni bakteri. Jenis *casing* (faktor A) dan lama penyimpanan (Faktor B) terbaik untuk sosis daging sapi adalah menggunakan *casing* usus kambing dengan lama penyimpanan 6 jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, S. A. 1997. Tinjauan Umum Tentang Daging dan Masalahnya. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Agawati, 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh isolate protein kedelai sebagai binder. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anas, Y. dan Z, Zuki. 1981. Penuntun Pratikum Analisis Bahan Pangan. Departemen Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Atmi, D.M. 1992. Pengaruh beberapa konsentrasi campuran larutan garam (NaCl, KNO_3 , $NaNO_2$) selama penyimpanan terhadap daya tahan daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- BPOM. 1995. SNI 01 -3020- 1995. BPPOM Padang, Padang.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan kedua. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Fakultas Pertanian. Universitas Gadja Mada, Yogyakarta.
- Healthy Life Agenda. 2005. Tips dan tricks menangani bahan pangan daging. Di dalam <http://www.google.com>. 25 Februari 2005, jam 21.00 WIB.
- Iskha, Y. 2004. Pengaruh berbagai kemasan dan lama penyimpanan terhadap nilai gizi, organoleptik dan total bakteri sosis ayam pada temperatur ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Jamarun, N.,A. Kamaruddin dan R. Herawati. 1989. Penuntun praktikum landasan ilmu nutrisi. Universitas Andalas, Padang.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.