

**PENGARUH TINGKAT PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK SOSIS PUTIH TELUR**

SKRIPSI

Oleh :

**WIDYA NOVITA
02 163 024**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

**PENGARUH TINGKAT PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK SOSIS PUTIH TELUR**

Widya Novita

Dibawah bimbingan

Indri Juliyarsi, SP, MP dan Ir. Hj. Husmaini, MP

Program Studi Teknologi Hasil Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat penggunaan tepung kedelai terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis putih telur. Materi dalam penelitian ini menggunakan putih telur ayam ras sebanyak 2 000 gram berumur 3 hari, tepung kedelai 90 gram dan sesolgsong kolagen 22 meter. Metoda penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah penggunaan tepung kedelai sebanyak 0% (A), 3% (B), 6% (C), 9% (D). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis putih telur. Hasil penelitian ini menunjukkan, bahwa penggunan tepung kedelai berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein, kadar lemak, tetapi tidak berpengaruh ($P > 0.05$) terhadap nilai organoleptik sosis putih telur ayam. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan tepung kedelai 9% merupakan hasil yang terbaik dalam pembuatan sosis putih telur.

Kata kunci : Sosis Putih Telur, Tepung Kedelai, Kadar Protein, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan produk hasil ternak yang berasal dari unggas, mempunyai peranan penting dalam kehidupan manusia karena banyak mengandung zat gizi yang tinggi dan unsur-unsur lain yang dibutuhkan tubuh. Telur ayam banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena selain harganya relatif murah, juga mempunyai rasa yang enak dan mudah dicerna. Penyediaan telur ayam sebagai bahan pangan dan gizi perlu diperhatikan, dari segi gizi dan mutu sehingga kebutuhan masyarakat akan gizi dapat terpenuhi.

Banyak alasan orang untuk mengkonsumsi telur ayam dikarenakan nilai biologis yang dikandung telur telur tersebut. Jumlah protein yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan mencapai 93.7 %. Sebagai perbandingan, susu hanya memiliki 84.5 %, ikan 76 %, dan daging 74.3 % (Sutriandhi, 2005). Jadi, telur adalah sumber protein terbaik yang bisa dibeli dengan harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat pada umumnya. Telur ayam merupakan media yang baik bagi pertumbuhan beberapa mikroorganisme karena telur mempunyai nutrien yang tinggi untuk pertumbuhan bakteri, sehingga diperlukan penanganan untuk membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri. Cara lain dalam memanfaatkan telur salah satunya adalah dengan melakukan pengolahan.

Telur ayam merupakan salah satu alternatif untuk digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan sosis. Dalam proses pengolahan telur akan mengalami perubahan yang akan mengakibatkan telur tersebut mudah rusak. Kecepatan penurunan mutu pada produk pangan yang mengandung nilai gizi dan zat nutrisi merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Menurut Elly (2005), sosis telur ayam merupakan salah satu produk olahan yang diproduksi oleh PT. Badranaya. Sosis telur yang dibuat oleh PT. Badranaya adalah sosis telur ayam tanpa penambahan bahan pengisi (*filler*), bahan pengikat (*binder*) dan bumbu. Proses pembuatan sosis telur yang dilakukan oleh PT. Badranaya meliputi proses pemisahan antara putih dan kuning telur, penimbangan, pemasukan dalam *casing* (selongsong), perebusan, pendinginan dan pemotongan. Sosis putih telur pada PT. Badranaya tanpa penambahan sehingga dihasilkan sosis putih telur yang tidak tahan lama dan tekstur sosis telur yang kenyal. Untuk itu penulis tertarik untuk menambahkan bahan pengikat dalam produk yaitu tepung kedelai yang merupakan modifikasi produk dari PT. Badranaya. Tepung kedelai mempunyai protein yang tinggi serta bersifat dapat mengikat dan menarik air yang mengakibatkan kandungan air menjadi lebih sedikit di dalam bahan makanan. Dalam kondisi ini maka metabolisme dan aktivitas mikroorganisme pembusuk dan perusak makanan akan terhambat. Tepung kedelai dapat digunakan sebagai bahan yang mampu menarik air yang dapat mempertahankan daya simpan bahan makanan, namun berapa banyak jumlah penggunaannya pada bahan makanan seperti sosis masih bervariasi. Dari pra penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sosis putih telur yang padat dengan penambahan tepung kedelai 0% (A), 3% (B), 6% (C), 9% (D). Tepung kedelai umumnya digunakan sebagai bahan campuran dalam industri makanan seperti pembuatan roti, kue, makaroni dan makanan lainnya.

Tepung kedelai yang digunakan dalam pembuatan produk sosis ini merupakan tepung kedelai yang dibuat dengan cara proses pembersihan kacang kedelai dari ampas kacang dan dari kulit ari, dijemur ± 1 jam, digongseng ± 5 menit

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penggunaan tepung kedelai memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein, kadar lemak namun tidak berpengaruh terhadap nilai organoleptik ($P > 0.05$). Penggunaan tepung kedelai sampai 9% merupakan hasil yang terbaik dalam pembuatan sosis putih telur dalam penelitian ini

B. Saran

Pada pembuatan sosis putih telur dapat digunakan tepung kedelai sebanyak 9% sebagai bahan tambah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengolahan Produk Unggas. Diktat Jilid I. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Arbi, A. 1980. Ilmu Ternak Unggas. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2000. SNI Sosis. Badan Agribisnis Departemen Pertanian, Jakarta.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari P. dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1997. Daftar Komposisi Bahan Kimia Makanan. Penerbit Brata Karya, Jakarta.
- Elly. 2005. Penambahan tepung kedelai pada produk sosis telur. Komunikasi Pribadi di PT. Badranaya Putra Bandung. Tanggal 3 Agustus 2005, Jam 11.15 WIB, Bandung.
- Elyas, N. 2003. Jurus Cepat Menjadi jutawan Melalui Home Industry. Absolut, Yogyakarta.
- de Graaf, P. P. 2005. Tepung Kedelai Bahan Makanan Bergizi untuk Kesehatan. PT. Grasindo, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S.. 1983. Hasil – Hasil Olahan Daging, Ikan, Susu dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hakim, Andi, N. dan D. Karyadi. 1987. Energi dan Zat-Zat Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka sinar Harapan, Jakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Depdikbud DIKTI Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasoction, A. 1982. Metoda Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.