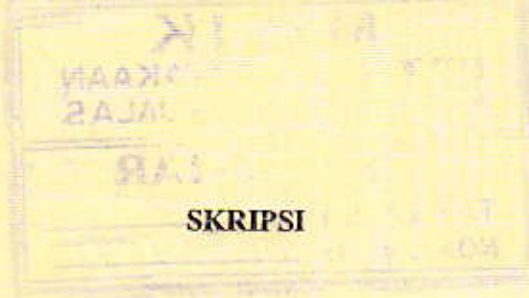


**PENGARUH TINGKAT PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK SOSIS KUNING TELUR**



Oleh :

GITA SEPTYANI
02 163 039



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007

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

Gita Septyani, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Husmaini, MP dan Indri Juliyarsi, SP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat penggunaan tepung kedelai terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis kuning telur. Materi penelitian ini menggunakan kuning telur ayam ras sebanyak 2 000 gram yang diperoleh dari peternakan Gunung Nago di daerah Gunung Sariak Padang dan tepung kedelai sebanyak 90 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 macam perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah level penambahan tepung kedelai sebesar 0% (A), 3% (B), 6% (C) dan 9% (D). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis kuning telur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein dan kadar lemak, tetapi tidak berpengaruh ($P > 0.05$) terhadap nilai organoleptik sosis kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwa penggunaan tepung kedelai 9% merupakan hasil yang terbaik dalam pembuatan sosis kuning telur.

Kata Kunci : sosis kuning telur, tepung kedelai, kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur berperan penting dalam konsumsi masyarakat Indonesia sehari-hari disebabkan karena harga telur relatif lebih murah sehingga dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Telur merupakan bahan makanan bernilai gizi tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Disamping mengandung kadar protein yang tinggi, telur juga merupakan sumber zat besi, vitamin, mineral dan lemak sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang dapat dikonsumsi oleh manusia segala umur (Soeparno, 1996).

Telur perlu disimpan dengan baik karena telur merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan mudah menurun kualitasnya jika tidak mendapatkan perlakuan yang baik sejak dari produsen ke konsumen karena selama penyimpanan telur akan mengalami perubahan-perubahan baik fisik, kimia maupun biologis. Perubahan-perubahan tersebut seperti penurunan berat telur, perubahan volume isi telur dan kualitas telur sehingga telur tidak tahan lama dan terjadi kerusakan pada telur. Struktur dan kandungan gizi dalam telur yang menyebabkan kerusakan tersebut adalah karena kandungan gizi dalam telur merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Untuk mencegah terjadinya kerusakan pada telur dibutuhkan pengolahan yang tepat agar nilai gizinya tetap tinggi. Salah satu usahanya adalah mengolah telur menjadi produk telur yaitu sosis telur. Pada umumnya bahan baku utama sosis yang banyak dijumpai dan dikenal berasal dari daging sapi, babi atau ayam. Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat dari daging yang dicacah, diberi bumbu dan dimasukkan serta dipadatkan kedalam selongsong

(Soeparno, 1994). Sosis yang bahan bakunya berasal dari telur ayam masih belum banyak dibuat dan dipublikasikan. Telur ayam merupakan salah satu alternatif yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan sosis karena telur ayam mengandung nilai gizi yang tinggi, mudah didapat dan harganya relatif lebih murah sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat.

Sosis telur ayam merupakan produk olahan dari telur yang diproduksi oleh PT. Badranaya Putra Bandung. Sosis telur ayam yang dibuat oleh PT. Badranaya adalah sosis telur ayam tanpa penambahan bahan pengisi (*filler*), bahan pengikat (*binder*) dan bumbu. Sosis telur ayam merupakan produk yang cepat sekali mengalami kerusakan. Untuk itu penulis tertarik menambahkan bahan pengikat dalam pembuatan sosis kuning telur. Salah satu bahan pengikat yang dapat digunakan adalah tepung kedelai. Penambahan tepung kedelai pada produk sosis telur merupakan modifikasi dari produk PT. Badranaya. Tujuan penambahan tepung kedelai dalam pembuatan sosis adalah untuk meningkatkan daya ikat air sehingga dapat mempertahankan daya simpan, membentuk tekstur yang padat, memperbaiki cita rasa dan mengurangi kerutan selama pemasakkan (Soeparno, 1994). Tepung kedelai adalah produk olahan dari kacang kedelai yang mengandung protein nabati tinggi, didapatkan dengan cara menggiling atau menumbuk kacang kedelai tersebut (de Graff, 2005).

Tepung kedelai biasanya digunakan oleh industri makanan sebagai bahan campuran dalam pembuatan roti, kue, makaroni dan makanan lainnya. Tepung kedelai yang digunakan dalam penelitian ini merupakan tepung kedelai yang dibuat dengan cara proses pembersihan biji kacang kedelai dari kulit ari, kacang kedelai dijemur \pm 1 jam, digongseng \pm 5 menit, setelah itu kacang kedelai

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung kedelai dalam adonan sosis kuning telur sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein dan kadar lemak tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa sosis kuning telur. Penggunaan tepung kedelai sampai 9% merupakan hasil yang terbaik dalam pembuatan sosis kuning telur.

B. Saran

Tepung kedelai dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan sosis kuning telur sampai 9%.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan produks unggas Jilid I. Diktat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Amri, T. 1999. Susu Kedelai. Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2000. SNI Sosis. Badan Agribisnis Departemen Pertanian, Jakarta.
- Benyamin, E. W., I. M. Gwin., F. L. Faber and W. D. Termohlen. 1960. Marketing Poultry Product. 5th Ed. John Wiley and Sons, Inc, New York.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan edisi I. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Card, L. E and N. C. Nesheim. 1972. Poultry Production. Lea and Fibiger, Philadelphia.
- de Graff, P. P. 2005. Tepung Kedelai Bahan Makanan Bergizi untuk Kesehatan. PT. Grasindo, Jakarta.
- Elly. 2005. Penambahan tepung kedelai pada produk sosis telur. Komunikasi Pribadi. PT. Badranaya Putra, Bandung. Tanggal 3 Agustus 2005, Jam 11.15 WIB, Bandung.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Jamal, M. 2006. Pengaruh pemakaian tepung kedelai dalam adonan terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. PT. Penebar Swadaya, Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasoetion, A. 1990. Metode Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pitojo, S. 2003. Benih Kedelai. Kanisius, Yogyakarta.
- Powrie, W. D. 1977. Chemistry of Eggs and Eggs Production. The Avi Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.