

**PENGARUH TINGKAT PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI
PADA SOSIS KUNING TELUR TERHADAP KADAR AIR, pH,
TOTAL KOLONI BAKTERI DAN DAYA SIMPAN**



Oleh :

MARDIAN ANAS
02 163 048



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007

**PENGARUH TINGKAT PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI PADA SOSIS
KUNING TELUR TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL KOLONI
BAKTERI DAN DAYA SIMPAN**

Mardian Anas, dibawah bimbingan

Ir. Hj. Husmaini, MP dan Prof. drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D

Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat pemberian tepung kedelai terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan sosis kuning telur. Materi penelitian ini menggunakan kuning telur ayam ras sebanyak 2 000 gram yang diperoleh dari peternakan Gunuang Nago di daerah Gunuang Sarik Padang dan tepung kedelai sebanyak 90 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah level pemberian tepung kedelai sebesar A (0%), B (3%), C(6%) dan D (9%). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pemberian tepung kedelai memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan sosis kuning telur. Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian ini bahwa semakin tinggi level pemberian tepung kedelai dalam sosis kuning telur maka kadar air semakin rendah, pHnya semakin tinggi, total koloni bakterinya semakin sedikit dan daya simpannya semakin lama. Pemberian 9% tepung kedelai dapat memperpanjang daya simpan sosis kuning telur sampai 21.00 jam.

Kata kunci : sosis kuning telur, tepung kedelai, kadar air, total koloni bakteri, daya simpan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk hasil peternakan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mudah diperoleh. Selain harganya murah, telur juga merupakan produk disukai oleh konsumen karena rasanya yang enak. Telur mempunyai kandungan protein yang tinggi, juga merupakan sumber zat besi, vitamin, mineral dan lemak sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang sangat dibutuhkan untuk mencukupi kebutuhan gizi.

Sebagai produk yang disukai dan bernilai gizi tinggi, maka kualitas telur harus tetap terjaga dari mulai produksi sampai telur tersebut dapat dikonsumsi. Selama penyimpanan telur akan mengalami berbagai perubahan-perubahan baik fisik, kimia maupun biologis. Perubahan yang terjadi dapat berupa menurunnya volume kuning dan putih telur, berkurangnya berat telur dan bertambah besarnya rongga udara. Cangkang telur yang mempunyai pori-pori juga mengakibatkan telur dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme sehingga nilai gizi telur berkurang. Oleh sebab itu, harus ada suatu perlakuan yang dapat mempertahankan nilai gizi telur tersebut.

Dalam mempertahankan nilai gizi telur, dapat dilakukan dengan berbagai metode pengawetan atau dengan cara pengolahan. Pengawetan telur dapat dilakukan pada telur utuh maupun telur tanpa kulit. Pengolahan telur menjadi produk tertentu mempunyai kelebihan dibanding dengan pengawetan telur utuh. Salah satunya adalah kandungan gizi telur bisa menjadi lebih meningkat atau nilai ekonomis telur menjadi lebih tinggi. Usaha untuk hal ini salah satunya dapat dilakukan dengan mengolah telur menjadi sosis telur.

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat dari daging yang dicacah, diberi bumbu dan dimasukkan serta dipadatkan dalam selongsong (Soeparno, 1994). Pada umumnya daging yang digunakan untuk bahan baku sosis ini adalah daging sapi, babi atau ayam. Karena itu sosis telur merupakan suatu produk yang baru, belum diketahui masyarakat umum dan langka dipasaran.

Sosis telur juga dihasilkan oleh PT. Badranaya Putra Bandung, dimana sosis telur dibuat tanpa penambahan bahan pengisi (*filler*), bahan pengikat (*binder*) dan bumbu. Menurut Soeparno (1994) bahwa penambahan tepung dalam pembuatan sosis ini dimaksudkan untuk mengikat air, membentuk tekstur yang padat, memperbaiki cita rasa dan mengurangi kerutan selama pemasakan. Sosis dengan kandungan air rendah, dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan memperpanjang daya simpan sosis.

Menurut Koswara (1995), pemberian tepung kedelai sebagai pengisi atau pengikat pada pembuatan sosis juga dapat digunakan karena tepung kedelai mempunyai kemampuan untuk mengikat air. Selain itu, kandungan nutrisinya yang tinggi diharapkan dapat memperbaiki nilai gizi sosis yang dihasilkan. Menurut Fitri (2005), penambahan tepung kedelai 6% dapat memperpanjang daya simpan sosis sapi sampai 13.50 jam dan total koloni bakterinya paling rendah yaitu 11.25×10^3 CFU/gram. Menurut Wibowo (2005), tepung kedelai diberikan idealnya sebanyak 10% dari berat daging yang akan diolah menjadi bakso. Menurut Hartati (2005), pemberian tepung kedelai sebanyak 8% pada sosis ayam diperoleh hasil yang terbaik dan pemberian lebih dari 10% akan mempengaruhi organoleptik dari suatu produk. Oleh karena itu dalam penelitian ini peneliti menggunakan tepung kedelai dengan beberapa level pemberian yaitu 0%, 3%, 6%

dan 9%. Adapun tepung kedelai yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil analisis peneliti yang dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak pada tahun 2006 di mana diketahui kandungan air 8.88%, protein 42.40% dan lemak 24.47% dengan pH 7.5.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Tingkat Pemberian Tepung Kedelai pada Sosis Kuning Telur Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri dan Daya Simpan”**.

B. Perumusan Masalah

Apakah ada pengaruh tingkat pemberian tepung kedelai terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri, daya simpan dan berapa besar pemberiannya untuk menghasilkan sosis kuning telur yang terbaik.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat pemberian tepung kedelai pada sosis kuning telur terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpannya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan peneliti tentang pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap nilai gizi sosis kuning telur dan juga dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai produk pangan yang berasal dari telur sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari telur tersebut.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah tingkat pemberian tepung kedelai berpengaruh terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan sosis kuning telur.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemberian tepung kedelai dalam sosis kuning telur berpengaruh terhadap kadar air, pH total koloni bakteri dan daya simpan pada suhu ruang. Pemberian tepung kedelai 9% dari bobot kuning telur dapat memperpanjang daya simpan sosis kuning telur sampai 21.00 jam.

B. Saran

Untuk memperkecil kadar air dan total koloni bakteri dan memperpanjang daya simpan sosis kuning telur lebih lama pada suhu ruang dapat diberikan 9% tepung kedelai dalam pembuatan sosis kuning telur.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan produk unggas. Jilid 1. Diklat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Anas, Y. dan Z. Zuki. 1981. Analisis Bahan Pangan. Departemen Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2000. Standarisasi Nasional Indonesia 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. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Card, L. E. and N. C. Nesheim. 1972. Poultry Production. Lea and Fibiger, Philadelphia.
- de Graaff, P. P. 2005. Tepung Kedelai Bahan Makanan Bergizi untuk Kesehatan. PT. Grasindo, Jakarta.
- Elly. 2005. Pembuatan sosis telur. Komunikasi Pribadi di PT. Badranaya Putra Bandung. Tanggal 3 Agustus 2005. Jam 11.15 WIB, Bandung.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fitri. 2005. Pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap daya simpan sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. 2nd ed. Wm. C. Brown Publishers, Kerper Boulevard Dubuque.
- Hartati, R. 2005. Pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. PT. Penebar Swadaya, Yogyakarta.