PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL NATRIUM NITRIT ($NaNO_2$) TERHADAP NILAI GIZI, TOTAL KOLONI BAKTERI DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS ASAP DAGING SAPI

SKRIPSI

Oleh :

SRI YUNI
00163046

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS ANDALAS
UPT PERPUSTAKAAN

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2008

PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL NITRIT ($NaNO_2$) TERHADAP NILAI GIZI, TOTAL KOLONI BAKTERI DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS ASAP DAGING SAPI

Sri Yuni, di bawah bimbingan
Ir.Hj Allismawita, MS dan Indri Juliyarsi, SP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2008

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemakaian beberapa level natrium nitrit ($NaNO_2$) terhadap nilai gizi, total koloni dan nilai organoleptik sosis asap daging sapi. Materi penelitian ini menggunakan 5000 g daging sapi bagian paha yang telah dibersihkan lemaknya, dibeli di Pasar Raya Padang dan natrium nitrit 500 mg. Metode penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok ulangan. Perlakuan berupa level pemakaian natrium nitrit ($NaNO_2$) yaitu: A (0 ppm), B (50 ppm), C (100 ppm), D (150 ppm) dan E (200 ppm). Variabel yang diukur adalah : nilai gizi yang meliputi kadar lemak, kadar protein, kadar air dan koloni bakteri serta nilai organoleptik dari sosis asap daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemakaian level natrium nitrit ($NaNO_2$) berpengaruh terhadap kadar air, total koloni bakteri dan warna sosis asap daging sapi. Tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar protein dan rasa sosis asap daging sapi. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemakaian natrium nitrit hingga 200 ppm pada pembuatan sosis asap daging sapi masih dapat digunakan.

Kata kunci : sosis asap daging sapi, natrium nitrit, nilai gizi, koloni bakteri, organoleptik

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Berbagai macam produk olahan daging sapi sudah banyak dikenal masyarakat, baik cara pengolahan yang umum dilakukan (direbus, dipanggang, diasap dan disate), maupun dengan variasi pengolahan menjadi produk lain (sosis, nugget, abon dan lainnya yang termasuk produk variasi olahan). Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang dihaluskan, diberi bumbu atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan lain yang diizinkan pemerintah, dimasukkan keselongsong, dimasak atau tanpa dimasak.

Pembuatan sosis asap dengan pemakaian natrium nitrit ($NaNO_2$) dapat mempengaruhi cita rasa dan nilai gizi, karena nitrit dapat mengembangkan warna daging dan mempunyai kemampuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri. Selain itu natrium nitrit dapat mempengaruhi flavour. Kadar penambahan kedalam produk diatur oleh pemerintah sesuai dengan standar kesehatan yaitu 200 ppm pada produk akhir. Sedangkan asap bersifat antioksidan, memberikan warna dan rasa yang khas pada produk. Ini disebabkan adanya senyawa kimia yang menimbulkan sifat antioksidan dalam asap.

Berdasarkan uraian diatas, untuk mengetahui pengaruh natrium nitrit terhadap nilai gizi, cita rasa dan pertumbuhan bakteri, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan pemakaian nitrit sebagai bahan tambahan pada pembuatan sosis dengan metode pemasakan diasap dengan judul : **"Pemakaian Beberapa Level Natrium Nitrit ($NaNO_2$) terhadap Nilai Gizi, Total Koloni Bakteri dan Nilai Organoleptik Sosis Asap Daging Sapi".**

B. Perumusan Masalah

Apakah pemakaian natrium nitrit dengan level yang berbeda pada pembuatan sosis asap daging sapi berpengaruh terhadap nilai gizi, koloni bakteri dan nilai organoleptik.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian beberapa level nitrit terhadap nilai gizi, total koloni bakteri dan uji organoleptik pada produk sosis asap daging sapi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh pemakaian beberapa level nitrit terhadap produk sosis asap daging sapi.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah pemakaian beberapa level nitrit berpengaruh terhadap nilai gizi, koloni bakteri dan uji organoleptik sosis asap daging sapi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan, bahwa nitrit memberikan pengaruh terhadap kadar protein, kadar air, koloni bakteri dan warna sosis asap daging sapi tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar lemak dan rasa sosis asap daging sapi. Penggunaan nitrit sampai 200 ppm tidak membahayakan kesehatan

B. Saran

Untuk menghasilkan sosis asap daging sapi yang tidak membahayakan kesehatan dan warna yang baik, maka disarankan pemberian nitrit tidak melebihi kadar yang diizinkan yaitu 200 ppm.

DAFTAR PUSTAKA

Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Buckle, K.A, R.A Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan dari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 1995. Sosis SNI 01 – 3020 – 1995, Jakarta.

Frazier, W.C dan Westhoff, DC. 1994. Mikrobiologi Makanan. Terjemahan Noryati Ismail dan Noor Aliah. Dewan Bahasa dan Pustaka Kementrian Pendidikan Malaysia, Kuala Lumpur.

Freeman, W.C. 1960. The Science of Meat Product. Freeman and Company, San Fransisco.

Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.

Harley, J.P. and L.M., Prescott. 1993. Laboratory. 1st Ed. W.M.C., Brown Publishers.

Harris, S.R. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Diterjemahkan oleh Suminar Achmadi. Institut Teknologi Bandung, Bandung.

Haryadi, P., Koswara, S. dan Purnomo, E.H. 2002. Tekologi Pangan dan Agroindustri Pertanian. Volume I. no. 9. ISSN 1411-2736. Bogor. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. 191 hal.

Hudaya, S. 1978. Food Additives. http: // warintek. Progressio. or. id-by rans. Maret 2004.

Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. PT. Penebar Swadaya, Yogyakarta.

Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi lima.Terjemahan Prof. Dr. Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Muchtadi, Tien. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nasoetion, A. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Keschatan Fakultas PertanianIPB, Bogor.