

**PEMANFAATAN BEBERAPA MACAM CASING DENGAN LAMA PEREBUSAN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS DAN UJI ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING SAPI**

**E. PIBESTI PAGARYANTI**

Dibawah bimbingan **Ir. Hj. Allismawita, MS** dan **Ir. Arief, MS**  
Program Studi Teknologi Hasil Ternak  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2006

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara jenis *casing* (faktor A) dan lama perebusan (faktor B) terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik sosis daging sapi. Pada penelitian ini digunakan daging sapi bagian *Brisket* yang dibeli di Pasar Lubuk Buaya, Padang. Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x4 dengan 3 ulangan. Faktor A adalah jenis *casing* sosis, yaitu : A<sub>1</sub> = usus sapi, A<sub>2</sub> = usus kambing, A<sub>3</sub> = polipropilen, dan Faktor B adalah lama perebusan sosis, yaitu : B<sub>1</sub> = 20 menit, B<sub>2</sub> = 30 menit, B<sub>3</sub> = 40 menit, B<sub>4</sub> = 50 menit. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak dan penilaian organoleptik (kesukaan dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perebusan memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar protein dan kadar lemak sedangkan untuk uji organoleptik jenis *casing* dan lama perebusan mempengaruhi ( $P < 0,05$ ) kesukaan dan aroma sosis daging sapi. Jenis *casing* usus kambing dengan lama perebusan 30 menit dapat digunakan untuk menghasilkan sosis yang berkualitas baik.

Kata kunci : *Casing*, Lama perebusan , kualitas, Organoleptik dan Sosis daging sapi

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu lauk yang masuk dalam daftar makanan sehat dalam empat sehat lima sempurna. Selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan bagi yang memakannya karena kandungan gizinya yang lengkap, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Daging biasanya tidak dikonsumsi dalam bentuk mentah tetapi pada umumnya diolah menjadi bentuk dan jenis bahan makanan yang lain.

Diantara beberapa jenis daging, ternyata daging sapi termasuk yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini disebabkan karena daging sapi memiliki rasa yang enak, serta serat-serat yang halus. Daging sapi dapat diolah dengan cara dimasak yaitu digoreng, direbus, dipanggang, disate, diasap atau diolah menjadi produk lain yang menarik. Salah satu hasil produk olahan dari daging adalah sosis.

Sosis merupakan suatu makanan olahan yang terbuat dari daging (kadang-kadang dari ikan) yang telah dihaluskan atau dicincang, kemudian diberi bumbu-bumbu, dimasukkan kedalam *casing* atau selongsong yang berbentuk bulat dan panjang, berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa diasap, dengan atau tanpa dimasak. Dalam pembuatan sosis ada beberapa tahapan yang harus dikerjakan yaitu *curing*, pembuatan adonan, pengisian selongsong, pengasapan dan pemasakan (Hadiwiyoto, 1983).

*Casing* atau selongsong untuk sosis ada dua tipe, yaitu selongsong alami dan selongsong buatan. Selongsong alami terutama berasal dari saluran pencernaan ternak, sedangkan selongsong buatan terdiri dari 4 kelompok yaitu (1) Selulosa, (2) Kolagen yang dapat dimakan, (3) Kolagen yang tidak layak dimakan, dan (4) Plastik. Selongsong buatan mempunyai kekuatan yang lebih besar dari selongsong alami. Kelebihan dari selongsong alami adalah aroma daging dari usus dapat meningkatkan cita rasa dari sosis, dan juga sosis ini setelah matang dapat dikonsumsi langsung tanpa harus dibuka selongsongnya terlebih dahulu. Sosis disukai diseluruh dunia dimana perbaikan metoda pembuatan sosis terjadi dari tahun ketahun hingga diperoleh rasa yang cocok (Sugitha, 1995).

Sosis yang dimasak dengan air panas serta menggunakan selongsong menurut Soeparno (1998) pada temperatur dan jangka waktu tertentu akan menghasilkan perbedaan kualitas sosis baik fisik, gizi maupun organoleptik. Jangka waktu dalam penangas air bervariasi dari 30 menit sampai 24 jam, dengan temperatur ideal dalam pemasakan yaitu 80 °C.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Beberapa Macam *Casing* dengan Lama Perebusan yang Berbeda Terhadap Kualitas dan Uji Organoleptik Sosis Daging Sapi”**.

#### **B. Perumusan Masalah.**

Permasalahan yang dapat dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh interaksi antara berbagai macam jenis *casing* atau selongsong dengan lama perebusan yang berbeda terhadap kualitas dan uji organoleptik sosis daging sapi

## V. KESIMPULAN

Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat interaksi ( $P > 0,05$ ) antara jenis *casing* (faktor A) dengan lama perebusan (faktor B) terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Lama perebusan memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar protein dan kadar lemak, sedangkan pada uji organoleptik jenis *casing* dan lama perebusan ( $P < 0,05$ ) mempengaruhi kesukaan dan aroma. Sesuai dengan hasil penelitian usus kambing dengan lama perebusan 30 menit dapat digunakan untuk menghasilkan sosis daging sapi yang berkualitas baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agawati. 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh isolate protein kedelai sebagai binder. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andriani, T. 1988. Pengaruh beberapa cara pengeringan terhadap kualitas dendeng sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- BPOM. 1995. SNI 01 -3020- 1995. BBPOM Padang, Padang.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan Cetakan Pertama. Terjemahan Muchji Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Jakarta.
- Iskha, Y. 2004. Pengaruh berbagai kemasan dan lama penyimpanan terhadap nilai gizi, organoleptik dan total bakteri sosis daging ayam pada temperatur ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Jamarun, N., A. Kamaruddin, dan R. Herawati. 1989. Penuntun praktikum landasan ilmu nutrisi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Muzarnis, E. 1982. Pengolahan Daging. CV. Yasa Guna, Bandung.
- Nasir. 1996. Pengaruh penambahan berbagai bahan pengikat air terhadap volume air lepas, pH dan cita rasa pada sosis. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Nasoetion, A.H 1980. Metoda Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Natasasmita, S. 1987. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor