



SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG SUKUN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS ASAP DAGING KERBAU

Habibi (11481104484)

Di bawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Dewi Febrina

INTISARI

Kerbau merupakan salah satu ternak yang berpotensi sebagai penghasil daging, meskipun daging kerbau kurang disukai oleh konsumen, sehingga perlu penanganan dan pengolahan yang tepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun pada sosis asap daging kerbau terhadap kualitas fisik (pH dan daya mengikat air) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa). Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada bulan Desember 2017. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun pada sosis asap daging kerbau dengan konsentrasi 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%. Peubah yang diukur adalah uji fisik yang meliputi nilai pH, daya mengikat air dan uji organoleptik (uji hedonik dan mutu hedonik). Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun sampai level 20% tidak berpengaruh terhadap nilai pH sosis asap daging kerbau namun berpengaruh terhadap Daya Mengikat Air (DMA) serta mempengaruhi uji hedonik dan mutu hedonik. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah substitusi tepung sukun 15% dapat meningkatkan kesukaan panelis pada uji hedonik dan mutu hedonik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kata kunci: *daging kerbau, organoleptik, sifat fisik, sosis asap, tepung sukun.*

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



SUBSTITUTION OF TAPIOCA FLOUR WITH BREADFRUIT FLOUR ON PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL QUALITY SMOKED SAUSAGE BUFFALO MEAT

Habibi (11481104484)

Under the guidance of Bambang Kuntoro and Dewi Febrina

ABSTRACT

Buffalo is one of the livestock that has potential as a meat producer, although buffalo meat is less favored by consumers, so it needs proper handling and processing. The purpose of this research is to know the substitution of tapioca flour with breadfruit flour in buffalo smoke sausage on physical quality (pH and water-binding power) and organoleptic (color, flavor, texture and taste). This research has been conducted at Pascapanen Technology Laboratory, Faculty of Agriculture and Animal Husbandry State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau in December 2017. The design of this study used Completely Randomized Design (RAL) with 5 treatment 4 replications. The treatment of this research is the substitution of tapioca flour with breadfruit flour in smoked sausage of buffalo meat with concentration 0%, 5%, 10%, 15% and 20%. The measured variables were physical tests including pH value, water binding capacity and organoleptic test (hedonic test and hedonic quality). The results showed that the substitution of tapioca flour with breadfruit flour until level 20% did not affect the pH value of buffalo smoke but influenced to Water binding power (DMA) and also influenced hedonic test and hedonic quality. The best treatment in this study was a 15% substitution of breadfruit flour to improve panelist preference on hedonic test and hedonic quality to color, aroma, texture and taste.

Keywords: buffalo meat, organoleptic, physical properties, smoked sausage, breadfruit flour.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.