

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TAHU SEBAGAI BAHAN
PENSUBSTITUSI SUSU SKIM TERHADAP TEKSTUR
DAN PENERIMAAN SENSORIK SOSIS
DAGING SAPI

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Program Diploma III Gizi



Disusun Oleh :

SETIAWAN WAHYU NUGROHO
J 3000 800 24

PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMAMDIYAH SURAKARTA
2011

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TAHU SEBAGAI BAHAN
PENSUBSTITUSI SUSU SKIM TERHADAP TEKSTUR
DAN PENERIMAAN SENSORIK SOSIS
DAGING SAPI

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Program Diploma III Gizi



PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMAMDIYAH SURAKARTA
2011

ABSTRAK

SETAWAN WAHYU NUGROHO. J 3000 800 24

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TAHU SEBAGAI BAHAN PENSUBSTITUSI
SUSU SKIM TERHADAP TEKSTUR DAN PENERIMAAN SENSORIK SOSIS
DAGING SAPI

Sosis adalah suatu makanan yang terbuat dari bahan dasar daging dengan penambahan bahan rempah, pengikat dan bahan pengikat yaitu susu skin, susu skim sebagai sumber protein memiliki harga cukup mahal sehingga perlu pensubstitusian dari sumber lain yaitu tepung tahu. Sosis merupakan produk pengolahan pangan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan tingkat substitusi tepung tahu:susu skim yaitu 0 : 10, 2,5 : 7,5 dan 5 : 5. Pengujian dilakukan dengan tingkat kekerasan dan daya terima sosis data dianalisis dengan Anova satu arah kemudian dilanjutkan Duncan.

Hasil menunjukkan bahwa ada pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi. Pada uji daya terima terdapat pengaruh tepung tahu dan susu skim terhadap sosis daging sapi pada warna, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan. Tekstur sosis daging sapi dengan pengaruh penambahan tepung tahu sebagai bahan substitusi susu skim diperoleh rata-rata pada penambahan tepung tahu:susu skim (0:10) adalah 43,98 N, pada penambahan tepung tahu : susu skim (2,5:7,5) adalah 46,71N dan pada penambahan tepung tahu : susu skim (5:5) adalah 58,95N. Jadi semakin besar penambahan tepung tahu maka semakin besar kekerasan pada sosis daging sapi. Penerimaan Sensorik sosis daging sapi yang paling disukai panelis penambahan tepung tahu : susu skim (5 : 5).

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim mempunyai pengaruh terhadap tekstur sosis daging sapi. Penambahan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim mempunyai pengaruh terhadap penerimaan sensorik sosis daging sapi.

Kata kunci : tepung tahu, tekstur, penerimaan sensorik, sosis daging sapi

Kepustakaan : 24 (1975-2011)

**NUTRITION PROGRAM
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
WRITE SCIENTIFIC WORKS**

ABSTRACT

REVELATION SETAWAN NUGROHO. A 3000 800 24

EFFECT OF WHEAT TO KNOW AS PENSUBSTITUSI SKIM MILK AND ACCEPTANCE sensory TERADAP TEXTURE SAUSAGE BEEF

Sausage is a food made of minced meat, animal fats, spices and other ingredients. Sausage is generally wrapped in a wrapper that is traditionally used animal intestines, but now often use synthetic materials, and preserved in a way, for example by fumigation. Sausage is a product of food processing. The purpose of this study to determine the influence of the use of flour as an ingredient pensubstitusi know skim milk to the texture and sensory reception beef sausage.

This type of research is experimental research. The study design used a complete randomized design with three treatment levels of substitution of flour out: 0:10, 2,5:7,5 and 5:5 skim milk. Violence data by using one-way ANOVA statistical test, while the received power test using Anova test and then continued Duncan.

ANOVA test showed no effect of the use of flour as an ingredient pensubstitusi know skim milk to the texture and sensory reception beef sausage. In the test there is the influence of received power to know and skim milk powder to the sausage meat on the color, flavor, texture and overall liking. The texture of beef sausage with the effect of adding flour as an ingredient substitution know skim milk obtained on average in additional flour to know: skim milk (0:10) is 43.98 N, the addition of flour to know: skim milk (2,5:7, 5) is 46.71 N and the addition of flour to know: skim milk (5:5) is 58.95 N. So the greater the addition of flour to know the greater the violence in beef sausages. Sensory acceptance of beef sausage is best know in the addition of flour: skim milk (5, 5).

Conclusions in this study is the addition of flour as an ingredient pensubstitusi know skim milk have an influence on the texture of beef sausage. The addition of flour as an ingredient pensubstitusi know skim milk have an influence on the sensory acceptance of beef sausage.

Key words: flours know, texture, sensory reception, beef sausage

Bibliography: 24 (1975-2011)

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah Disusun untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah tertulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, Juni 2011

Setiawan Wahyu Nugroho

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Tepung Tahu sebagai Bahan Pengsubstitusi Susu Skim terhadap Tekstur dan Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi.
Nama Mahasiswa : Setiawan Wahyu Nugroho
Nomor Induk : J 3000 800 24

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal dan telah diperbaiki sesuai masukan Tim penguji

Surakarta, Juni 2011

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Pramudya K, STP, Magr

Rusdin Rauf, STP, MP

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, SST., M.Kes
NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Tepung Tahu sebagai Bahan Pengsubstitusi Susu Skim terhadap Tekstur dan Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi.
Nama Mahasiswa : Setiawan Wahyu Nugroho
Nomor Induk : J 3000 800 24

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas Ilmu kesehatan pada tanggal dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 2011

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M.Agr ()

Penguji II : Dwi Sarbini, S.ST, M.Kes ()

Penguji III : Eni Purwani, M.Si ()

Mengetahui

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Arif Widodo, A.Kep., M.Kes

NIK. 630

MOTTO

Sesungguhnya Allah tidak akan merubah sesuatu kaum sehingga mereka
merubah keadaan pada yang ada pada diri mereka

(QS. AR. Ra'd: 11)

Sabar dan ikhlas adalah kunci kesuksesan

(Peneliti)

PERSEMBAHAN

Karya tulis Ilmiah ini penulis persembahkan untuk:

1. Bapak dan ibu tercinta, terima kasih atas do'a dan dukungan baik moral maupun spiritual yang tidak henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
2. Kakaku yang aku sayangi "Dedi" terima kasih atas dukungan dan do'anya.
3. Keluarga besar Sumanto HA yang telah memberikan kasih sayang
4. "Ning", telah mengisi warna-warni kehidupanku
5. Para dosen dan staf tata usaha serta karyawan Fakultas Ilmu Kesehatan Jurusan Gizi UMS atas bimbingan dan bantuannya selama ini.
6. Sahabat-sahabatku (Arif, Aziz, Janah, Pipit, Sita dan yang semua teman-temanku yang tak bisa aku sebutkan satu persatu).
7. Teman-teman seperjuangan angkatan tahun 2008 dan semuanya terima kasih :
"SEMANGAT TERUS PANTANG MUNDUR".
8. Pembaca yang budiman.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Setiawan Wayu Nugroho

Tempat / Tanggal Lahir : Klaten, 9 Februari 1987

Jenis Kelamin : Laki-laki

Agama : Islam

Alamat : Jerengan 02/03, Jatimulyo, Pedan, Klaten

Riwayat Pendidikan :

1. Lulus SD N I Jatimulyo Tahun 1999
2. Lulus SLTP N I Salam Tahun 2002
3. Lulus SMA N I Kota Mungkit Tahun 2005
4. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi D III FIK UMS Sejak Tahun 2008

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ Pengaruh Penggunaan Tepung Tahu sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Skim terhadap Tekstur dan Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi“

Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Surakarta dan Staf.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta dan selaku Penguji II Karya Tulis Ilmiah.
3. Bapak Pramudya Kurnia, STP, M.Agr, selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji I yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
5. Ibu Eni Purwani, S.Si., M.Si., selaku penguji III yang telah memberikan masukan dan saran.
6. Para staf pengajar Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu kesehatan UMS yang telah membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Orang tua dan saudaraku yang tulus memberikan pengorbanan serta dukungan fisik, mental dan spiritual kepada peneliti.

8. Teman-teman mahasiswa Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS angkatan 2008 yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu, terima kasih atas segala bantuan yang diberikan kepada peneliti.

Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Karya Tulis Ilmiah ini, untuk itu peneliti mengharapkan kritik yang membangun dan saran dari pembaca. Peneliti berharap semoga ada manfaat yang diperoleh setelah membaca Karya Tulis Ilmiah ini.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Juni 2011

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Sampul Depan	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN JUDUL	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Daging Sapi	5
2. Sosis.....	11

3. Tahu dan Tepung Tahu	16
4. Tekstur.....	18
5. Penerimaan Sensorik	19
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	23
D. Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Variabel Penelitian.....	27
D. Definisi Operasional	27
E. Bahan dan Alat Penelitian	28
F. Pengumpulan dan Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Penelitian	40
B. Hasil Penelitian Pendahuluan	41
C. Hasil Penelitian Umum	42
1. Tekstur	42
2. Penerimaan Sensorik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	55
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Sosis Daging Menurut SNI 01-3820-1995.....	11
Tabel 2.2 Komposisi Tepung Susu Skim Per 100 Gram	15
Tabel 2.3 Komposisi Zat Gizi Tahu Per 100 Gram	17
Tabel 3.1 Komposisi Bahan	27
Tabel 4.1 Skor Penilaian Uji Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi pada Penelitian Pendahuluan	28
Tabel 4.2 Uji Kekerasan	38
Tabel 4.3 Skor Penilaian Uji Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi pada Penelitian Utama	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	23
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	23
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	26
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung tahu	30
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Sosis.....	32
Gambar 4.1 Hasil Rata-rata Uji kekerasan	34
Grafik 4.1 Uji kekerasan Sosis Daging Sapi	36
Gambar 4.2 Uji Daya Terima Sosis Daging Sapi Terhadap Warna	43
Gambar 4.3 Uji Daya Terima Sosis Daging Sapi Terhadap Aroma.....	44
Gambar 4.4 Uji Daya Terima Sosis Daging Sapi Terhadap Rasa	45
Gambar 4.5 Uji Daya Terima Sosis Daging Sapi Terhadap Tekstur	45
Gambar 4.6 Uji Daya Terima Sosis Daging Sapi Terhadap Kesukaan Keseluruhan.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Uji Penerimaan Sensorik

Lampiran 2. Hasil Uji Daya Penerimaan Sensorik

Lampiran 3. Hasil Uji Tekstur

Lampiran 4. Dokumentasi