

ANALISIS SENSORI DAN PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP
SOSIS AYAM DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL MENGGUNAKAN TEMPE
GEMBUS

TUGAS AKHIR



Febriana Eka Rada

1162006008

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2020

ANALISIS SENSORI DAN PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS
AYAM DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL MENGGUNAKAN TEMPE
GEMBUS

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi
Pangan



Febriana Eka Rada

1162006008

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2020

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Febriana Eka Rada

NIM 1162006008

Tanda Tangan :



Tanggal : 30 November 2020



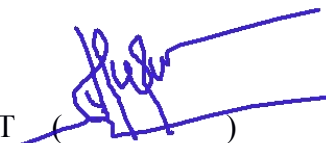
HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Febriana Eka Rada
NIM : 1162006008
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul : Analisis Sensori Dan Penerimaan Konsumen Terhadap
Sosis Ayam Dengan Substitusi Parsial Menggunakan
Tempe Gembus

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlakukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Kurnia Ramadhan, Ph.D 
Pembimbing II : Nurul Asiah, S.T., M.T 
Penguji I : Laras Cempaka, S.Si., M.T 

Ditetapkan di : Jakarta, 30 November 2020

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Analisis Sensori Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Sosis Ayam Dengan Substitusi Parsial Menggunakan Tempe Gembus”. Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penghargaan dan ucapan terima kasih sebanyak-banyaknya penulis sampaikan kepada:

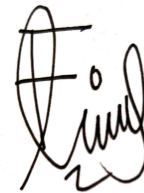
1. Bapak Kurnia Ramadhan, Ph.D sebagai dosen pembimbing utama dan yang selalu memberikan bimbingan, arahan, saran, dukungan moril, dan materil kepada penulis.
2. Ibu Nurul Asiah, S.T., M.T., sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penelitian.
3. Ibu Laras Cempaka, S.Si., M.T., sebagai dosen penguji yang memberikan saran-saran terhadap penelitian penulis dan sebagai dosen pembimbing akademik yang tidak pernah lelah membimbing, memberikan arahan, memperhatikan, dan menyemangati sehingga penulis dapat menempuh perkuliahan.
4. Bapak Dr.agr. Wahyudi David, sebagai dosen yang memberikan arahan perihal pengolahan data statistik.
5. Seluruh staff dosen Ilmu dan Teknologi Pangan, atas ilmu-ilmu dan bimbingan yang diberikan kepada penulis.
6. Mama, papa, kakak serta abang penulis, yang selalu menjadi alasan dan semangat penulis dalam perkuliahan serta penelitian ini.
7. Teman-teman baik penulis, Jeanni, Abigail, Nafila, Biella, Priambodo, dan Trecy yang membantu dalam penyusunan penelitian.
8. Teman SMA dan teman gereja penulis, yang telah membantu menjadi panelis selama penelitian dan memberikan semangat serta dukungan.
9. Seluruh teman program studi ilmu dan teknologi pangan angkatan 2016 yang telah menjadi bagian dari perjalanan penulis menjalani perkuliahan.

10. Semua rekan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Kiranya Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, 30 November 2020

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Febriana Eka Rada', written in a cursive style.

Febriana Eka Rada

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Febriana Eka Rada
NIM : 1162006008
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Analisis Sensori Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Sosis Ayam Dengan Substitusi Parsial Menggunakan Tempe Gembus

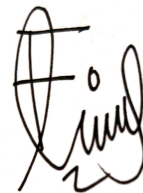
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 30

November 2020

Yang menyatakan,



Febriana Eka Rada

ANALISIS SENSORI DAN PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS
AYAM DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL MENGGUNAKAN TEMPE
GEMBUS

Febriana Eka Rada

ABSTRACT

Tempe gembus merupakan pemanfaatan ampas tahu yang difermentasi menggunakan kapang *Rhizopus*. Tempe gembus memiliki potensi sebagai bahan pengganti daging secara parsial pada produk olahan daging berupa sosis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori dan penerimaan konsumen terhadap sosis ayam dengan substitusi parsial menggunakan tempe gembus dan jenis selongsong yang berbeda. Metode penelitian dibagi menjadi tiga tahap, yaitu kajian pendahuluan, reformulasi substitusi parsial dengan tempe gembus, dan analisis produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi tempe gembus akan menghasilkan tekstur sosis ayam yang lebih lunak. Berdasarkan uji deskriptif, panelis mendeskripsikan atribut dominan ialah atribut tampilan memiliki warna putih kekuningan, memiliki aroma daging hingga daging ayam, rasa yang gurih dan asin, serta tekstur kenyal dan padat. Berdasarkan uji hedonik terlihat daya terima panelis terhadap sampel dipengaruhi oleh penggunaan selongsong. Dan berdasarkan *preference mapping*, sampel sosis ayam substitusi parsial tempe gembus 8% dengan selongsong kolagen memiliki nilai elevasi tertinggi sehingga formulasi tersebut merupakan formulasi terbaik. Studi ini menunjukkan bahwa penggunaan tempe gembus sebagai bahan pengisi produk olahan daging cukup menjanjikan.

Kata kunci: Bahan pengisi, karakteristik, sosis, tempe gembus, tesktur.

ANALISIS SENSORI DAN PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS
AYAM DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL MENGGUNAKAN TEMPE
GEMBUS

Febriana Eka Rada

ABSTRACT

Fungal fermented tofu residue, known as tempe gembus, is potentially utilized as substituting ingredient for processed meat products. This study aims to characterize the sensory properties and consumer acceptance of chicken sausage with partial substitution using tempeh gembus and different types of casings. The research method is divided into three steps, namely preliminary studies, partial substitution reformulation with tempe gembus, and product analysis. The results showed that increasing the concentration of tempe gembus would result in a softer texture of chicken sausage. Based on the descriptive test, the panelists described the dominant attributes, namely the appearance attributes of having a yellowish white color, having an aroma from meat to chicken, a savory and salty taste, and a chewy and solid texture. Based on the hedonic test, it appears that panelists' acceptance of the sample is influenced by the use of a sleeve. And based on preference mapping, the sample of partial substitution of tempeh gembus 8% with collagen casing has the highest elevation value so that the formulation is the best formulation. This study shows that the use of tempe gembus as a filling material for processed meat products is promising.

Keywords : Tempe gembus, sausage, filler, characteristic, texture.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
BAB II METODOLOGI PENELITIAN.....	3
2.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
2.2. Alat dan Bahan.....	3

2.3. Metode Penelitian.....	3
2.3.1 Kajian Pendahuluan: Pengaruh Penambahan Tempe Gembus pada Tekstur Sosis Ayam.....	4
23.1.1 Penentuan Formulasi dan Proses Preparasi Sosis Ayam untuk Sampel Kontrol.....	5
23.1.2 Analisis Kadar Air Bahan Baku Utama.....	6
23.1.3 Pengaruh Penambahan Tempe Gembus pada Tekstur Sosis Ayam	7
2.4. Kajian Analisis Sensori Sosis Ayam dengan Substitusi Parsial Menggunakan Tempe Gembus.....	8
2.5. Analisis Data.....	10
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
3.1. Kadar Air Bahan Baku Utama.....	11
3.2. Pengaruh Penambahan Tempe Gembus pada Sosis Ayam.....	11
3.3. Reformulasi Sosis Ayam Dengan Substitusi Parsial Menggunakan Tempe Gembus.....	12
3.4. Analisis Sensori Sosis Ayam Dengan Substitusi Parsial Menggunakan Tempe Gembus.....	14
3.4.1. Uji Deskriptif.....	14
3.4.2. Uji Hedonik.....	17
3.4.2.1. Tampilan.....	17
3.4.2.2. Aroma.....	18
3.4.2.3. Rasa.....	19

3.4.2.4. Tekstur.....	20
3.5. <i>Preference Mapping</i>	21
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN.....	29
.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tahapan Penelitian.....	4
Gambar 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam Sampel Kontrol.....	6
Gambar 3 Deskripsi Atribut Sensori Sosis Ayam.....	15
Gambar 4 Hasil Uji Hedonik Atribut Tampilan.....	18
Gambar 5 Hasil Uji Hedonik Atribut Aroma.....	19
Gambar 6 Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa.....	20
Gambar 7 Hasil Uji Hedonik Atribut Tekstur.....	21
Gambar 8 Hasil Surface Area Preferance Mapping.....	22
Gambar 9 hasil percobaan sosis ayam dengan penambahan tempe gembus 11.25% dan memakai hidrokoloid 3%.....	29
Gambar 10 hasil percobaan formulasi sosis ayam dengan kosentrasi tempe gembus 15%, dan menambahkan konsentrasi tepung konjac 15%.....	29
Gambar 11 Hasil percobaan formulasi sosis ayam dengan konsentrasi tepung konjac 2% dan penambahan tempe gembus 8%.....	30
Gambar 12 Hasil percobaan formulasi sosis ayam dengan konsentrasi tempe gembus 4% dan tepung konjac 2%.....	30
Gambar 13 Hasil percobaan penggunaan selongsong kolagen dengan pemanasan awal 60°C selama 15 menit, dan 90°C selama 10 menit.....	30
Gambar 14 Hasil penggunaan selongsong kolagen dengan pemanasan awal 60°C selama 10 menit, dan pemanasan akhir 80°C selama 15 menit (Selongsong terlepas).....	31
Gambar 15 Tampilan sosis ayam dengan selongsong kolagen.....	31
Gambar 16 Hasil percobaan formulasi sosis ayam substitusi parsial tempe gembus 8%.....	31
Gambar 17 Hasil percobaan formulasi sosis ayam substitusi parsial tempe gembus 4%.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Sosis Ayam untuk Sampel Kontrol per 500 gr.....	5
Tabel 2 Formulasi Sosis Ayam Substitusi Tempe Gembus per 500 gr.....	8
Tabel 3 Reformulasi Sosis Ayam Substitusi Tempe Gembus per 500 gr.....	8
Tabel 4 Analisis Tekstur Sosis Ayam.....	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Percobaan Formulasi Sosis Ayam Substitusi	
Parsial Tempe Gembus.....	29
Lampiran 2 Perintah (Commander) pada Aplikasi R v3.2.2.....	32
Lampiran 3 Kuesioner Uji Deskriptif.....	33
Lampiran 4 Kuesioner Uji Hedonik.....	34
Lampiran 5 Pengujian Evaluasi Sensori.....	35