

ABSTRAK

Herlina Lihawa¹⁾ Muhammad Sayuti²⁾ Agus Bahar Rachman²⁾
Program Sarjana, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo ¹⁾
Jurusun Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo ²⁾

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penggunaan tepung ubi hutan pada sosis daging sapi. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida Dennst*) 50 % (T1), 100 % (T2), 150 % (T3) dan 200 % (T4) masing-masing dari berat daging sapi serta 4 kali ulangan. Peubah yang diamati yaitu kadar air, kadar lemak dan kadar protein (analisis proksimat) serta aroma, tekstur, warna dan rasa (uji organoleptik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air tertinggi terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 50 % dari berat daging sapi yaitu 74.71% dan terendah terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 200 % dari berat daging sapi yaitu 71.38%. Kadar lemak tertinggi terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 200 % dari berat daging sapi yaitu 2.00% dan terendah terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 50 % dari berat daging sapi yaitu 0.36%. Kadar protein tertinggi terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 200 % dari berat daging sapi yaitu 14.13% dan terendah terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan 50 % dari berat daging sapi yaitu 12.75%. Uji organoleptik menunjukkan bahwa aroma dan rasa yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu pada penggunaan tepung ubi hutan 50 % dari berat daging sapi. Tekstur dan warna yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu pada penggunaan tepung ubi hutan 200 % dari berat daging sapi. Kesimpulan penelitian yaitu tingkat penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan sosis daging sapi sampai dengan 200 % dari berat daging sapi menaikkan kadar protein dan kadar lemak serta menurunkan kadar air sosis daging sapi. Penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan sosis daging sapi sampai dengan 200 % dari berat daging sapi menaikkan kualitas tekstur dan aroma serta menurunkan kualitas warna dan rasa sosis daging sapi. Pembuatan sosis daging sapi menggunakan tepung ubi hutan sebanyak 200 % dari berat daging sapi (T4) menghasilkan kualitas sosis daging sapi yang terbaik berdasarkan peubah kimiawi dan organoleptik.

Kata Kunci : Sosis Daging Sapi, Tepung Ubi Hutan, Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Organoleptik.

ABSTRACT

Herlina Lihawa, 621 410 026. Using of the Forests Potato flour (*Dioscorea hispida Dennst*) on Making Sausage Beef. Essay. Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. Guided by Muhammad sayuti and Agus Bahar Rachman.

This study aims to determine the level of use forest potato flour on making sausage beef. The design of research used was a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 4 replications. Treatments were arranged as follows (T1/ forest potato flour 12.5%), (T2/ forest potato flour 25.0%), (T3/ forest potato flour 37.5%) and (T4/ forest potato flour 50.0%). Variables measure of the research is the water content, fat content and protein content (proximate analysis) as well as the aroma, texture, color and taste (organoleptic test). The results study showed that the highest of water content is 74.71% with using of forest potato flour 12.5% and the lowest of water content is 71.38% with using of forest potato flour 50.0%. the other study showed that the highest of fat content is 2.00% with using of forest potato flour 50.0% and the lowest of fat content is 0.36% with using of forest potato flour 12.5%. And the other study showed that the highest protein content is 14.13% with using of forest potato flour 50.0% and the lowest of protein content is 12.75% with using of forest potato flour 12.5%.the study of organoleptic test showed that use of forest potato flour 12.5% have the aroma and taste much more preferred by the panelist. And using forest potato flour 50.0% have the texture and color much more pfeferred by the panelisr. Conclusion of the study is the maximum value of using forest potato flour in the manufakture of sausages beef up to 50.0%. The level of using 50.0% forest potato flour can be up protein content and fat content As well as can be down water content. The level of using 50.0% forest potato flour can be up texture and aroma quality, as well as can be down taste and color quality. So that, using of the forests potato flour (*Dioscorea hispida Dennst*) on making sausage beef as much as 50.0% (T4) are best to produce quality (proximate analysis and organoleptic test).

Keywords : Beef Sausage, Potato Flour Forest, Organoleptic test

LEMBAR PENGESAHAN

PENGGUNAAN TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida Dennst*)

PADA PEMBUATAN SOSIS DAGING SAPI

SKRIPSI

OLEH :

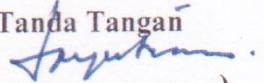
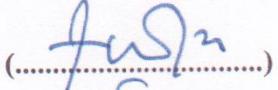
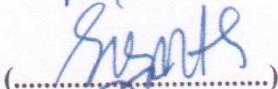
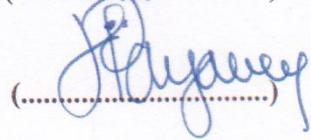
HERLINA LIHAWA

NIM : 621 410 026

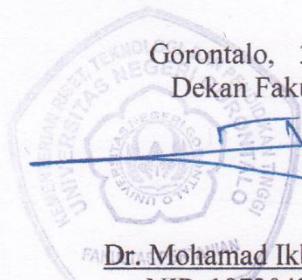
Telah Disidangkan Dan Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji :

Hari/Tanggal : Sabtu/30 Juli 2016
Pukul : 15.00 s/d 17.00 wita

Dewan Penguji :

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1. <u>Dr. Muhammad Sayuti M., S.Pt, M.Si</u> Penguji I NIP. 19671231 200604 1 001		(.....) 
2. <u>Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si</u> Penguji II NIP. 19841030 201212 1 001		(.....) 
3. <u>Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si</u> Penguji III NIP. 19800421 200501 2 001		(.....) 
4. <u>Ir. Nibras K. Laya, MP</u> Penguji IV NIP. 19661206 200112 2 001		(.....) 

Gorontalo, 30 Juli 2016
Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003

LEMBAR PENGESAHAN

PENGGUNAAN TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida Dennst*)

PADA PEMBUATAN SOSIS DAGING SAPI

SKRIPSI

OLEH :

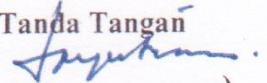
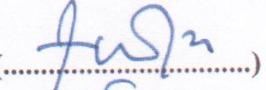
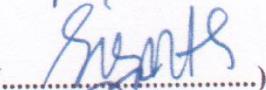
HERLINA LIHAWA

NIM : 621 410 026

Telah Disidangkan Dan Dipertahankan Di Depan Dewan Pengaji :

Hari/Tanggal : Sabtu/30Juli 2016
Pukul : 15.00 s/d 17.00 wita

Dewan Pengaji :

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1. <u>Dr. Muhammad Sayuti M., S.Pt, M.Si</u> Pengaji I NIP. 19671231 200604 1 001		(.....) 
2. <u>Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si</u> Pengaji II NIP. 19841030 201212 1 001		(.....) 
3. <u>Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si</u> Pengaji III NIP. 19800421 200501 2 001		(.....) 
4. <u>Ir. Nibras K. Laya, MP</u> Pengaji IV NIP. 19661206 200112 2 001		(.....) 