

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI SOSIS  
DENGAN KONSENTRASI UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*) YANG  
BERBEDA**

**SKRIPSI**

**TRI YULVITA MAHABU**  
Nim : 632 409 040

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh

**Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**  
NIP. 198212042009121004

**Pembimbing II**



**Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197008172005012001

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**  
NIP. 198212042009121004

**LEMBAR PENGESAHAN**



**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI SOSIS  
DENGAN KONSENTRASI UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*) YANG  
BERBEDA**

**SKRIPSI**

**TRI YULVITA MAHABU  
632 409 040**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari / Tanggal : 30 Agustus 2016  
Waktu : 10.00 WITA

**Penguji :**

1. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....)  
NIP. 198212042009121004
2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si (.....)  
NIP. 197008172005012001
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si (.....)  
Nip. NIP. 197110092005012001
4. Nikmawatusanti Yusuf, S.Ik, M.Si (.....)  
NIP. 19770208 200501 2004

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
  
Dr. Abdul. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si  
Nip. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Tri Yulvita Mahabu. 632409040. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimiawi Sosis dengan Konsentrasi Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang Berbeda. Pembimbing I Lukman Mile, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia sosis serta mengetahui formula terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan menentukan batas penggunaan tepung tapioka dan sagu dan pada penelitian utama bertujuan mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia sosis terpilih. Perlakuan yang digunakan adalah konsentrasi udang 60g (A), 80g (B), 100g (C). Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis*. Hasil yang berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu hedonik kenampakan, yaitu dari kriteria agak kusam dan sedikit lendir sampai cemerlang spesifik produk; rasa, dari kurang kuat spesifik produk sampai kuat spesifik produk; aroma, dominan bumbu spesifik jenis kurang sampai aroma kuat spesifik jenis; tekstur, dari kriteria agak lembek sampai padat, kompak dan cukup elastis; sedangkan karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 57.38%-61.34%; kadar abu 1.99%-2.39%; kadar protein 7.32%-14.73%; kadar lemak 0.19%-0.22%; dan karbohidrat 21.31%-33.11%. Formula terpilih adalah formula C dengan karakteristik mutu hedonik yang memiliki kenampakan cemerlang spesifik produk, rasa kuat spesifik produk, tekstur kompak dan cukup elastis serta aroma kuat spesifik jenis, dan mengandung air 61.34%, abu 2.39%, protein 14.73%, lemak 0.22%, karbohidrat 21.31%. Semua kriteria memenuhi standar SNI.

***Kata kunci : Sosis udang putih, Mutu hedonic, Proksimat.***