

## PENGESAHAN SKRIPSI

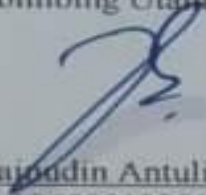
Judul : Uji Kualitas Penyimpanan Sosis Yang Dilapisi Edible Coating Pati Talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor

Nama : Delviana Tanningo

Nim : 651415046

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing :

Pembimbing Utama



Ir. Zajuddin Antuli, M.Si  
NIP. 196508132002121001

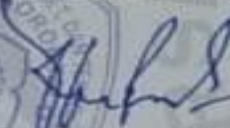
Pembimbing Pendamping



Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si  
NIP. 196309272002122001

Menyetujui,  
Dekan Fakultas Pertanian



  
Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si  
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 20 Desember 2021

## DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul : Uji Kualitas Penyimpanan Sosis Yang Dilapisi Edible Coating Pati Talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor

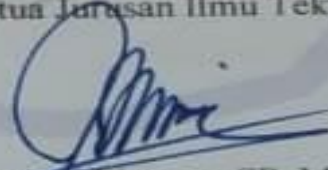
Nama : Delviana Tanningo

Nim : 651415046


Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 20 Desember, 2021  
di Depan Komisi Penguji

| Nama                         | Jabatan | Tanggal    | Tanda Tangan  |
|------------------------------|---------|------------|---|
| Ir. Zainudin Antuli, M.Si    | Ketua   | 20/12/2021 |    |
| Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si | Anggota | 20/12/2021 |   |
| Ir. Musrowati Lasindrang, MP | Anggota | 20/12/2021 |  |
| Yoyanda Bait, STP, M.Si      | Anggota | 20/12/2021 |  |

Gorontalo, 20 Desember 2021  
Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan

  
Marteni Limonu, SP, M.Si  
NIP. 196911152008122001

Menyetujui,  
Dekan Fakultas Pertanian

  
Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si  
NIP. 196207061994032001

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Delviana Tanningo

NIM : 651415046

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Penelitian : Uji Kualitas Penyimpanan Sosis yang Dilapisi Edible Coating Pati Talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 20 Desember 2021



Delviana Tanningo

## ABSTRACT

**DELVIANA TANINGO, 651 415 046, 2021. Quality Test of the Storage of Sausage Coated with Taro Starch (*Colocasia Esculenta L. Schoott*) Edible Coating with the Addition of Moringa Leaf Extract. A Study Result, Food Technology Study Program, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo; The supervisors are Zainudin Antuli and Siti Aisa Liputo.**

This study aims to determine the effect of Moringa leaf extract addition to the quality and shelf life of sausages and to determine the effective concentration of adding Moringa leaf extract to edible coatings on the quality and shelf life of the sausages. This research is conducted for 1 month, where the first stage is the preparation of raw materials, followed by making taro starch, making edibles, and making mackerel tuna sausage. Then, TPC, TVBN, Protein, and pH are tested. The data are analyzed by using the *Analysis of Variance* (ANOVA) statistical test at a 95% confidence level using *Microsoft Office Excel 2007*, if there is a significant difference between the treatments, then it is continued with *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Based on the research, different concentrations of Moringa in the production of sausages coated with edible coating have a significant effect on the values of pH, Protein, TVBN, and TPC. pH ranges from 6.30 to 6.60, TPC ranges from  $9.00 \times 10^3$  -  $2.6 \times 10^4$ , TVBN ranges from 13.78 - 41.45% and Protein ranges from 12.21 - 11.39.

**Keywords:** sausage, moringa leaf, edible coating, taro starch, storage.

