

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah yang Maha Kuasa, sehingga oleh karena penyediaan-Nya maka penulis dapat melangsungkan penelitian dan penulisan skripsi. Hal-hal yang telah terjadi atas izin-Nya merupakan pembelajaran yang berharga sehingga mampu mengarahkan penulis untuk menyelesaikan skripsi yang berjudul “PENGARUH PENAMBAHAN BUAH ANDALIMAN DAN JENIS DAGING TERHADAP PERTUMBUHAN MIKROBA DAN KARAKTERISTIK SENSORI SOSIS”. Skripsi ini merupakan bagian dari syarat penerimaan gelar Sarjana dari Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada setiap pihak yang turut serta membantu terselesaikannya skripsi ini terutama dalam kondisi luar biasa, yaitu:

1. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D., sebagai Dekan Fakultas Sains dan Teknologi,
2. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati, S.Si., MP, sebagai Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi,
3. Bapak Laurence, S.T., M.T., sebagai Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi,
4. Bapak Ir. Wilbur Donald Raymond Pokatong, M.Sc., Ph.D., sebagai Kepala Program Studi Teknologi Pangan yang mengizinkan diadakannya penelitian,
5. Ibu Ratna Handayani, MP, sebagai Wakil Kepala Program Studi Teknologi Pangan yang memberikan arahan pelaksanaan penelitian,
6. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati, S.Si., MP, sebagai Pembimbing Akademik yang mengarahkan penulis selama perkuliahan,
7. Ibu Intan Cidarbulan Matita, Ph.D., sebagai pembimbing utama yang senantiasa meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta segala dukungan sebelum, selama, dan setelah penelitian,

8. Ibu Wenny Silvia Loren Sinaga, M.Si., sebagai pembimbing pendamping yang bersedia memberikan ide, arahan, serta dukungan demi keberhasilan penelitian,
9. Bapak Ir. Wilbur Donald Raymond Pokatong, M.Sc., Ph.D. dan Ibu Ratna Handayani, MP, sebagai dosen penguji yang mengarahkan dan membimbing penulis pasca sidang skripsi,
10. Bapak Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si., Bapak Dr. Tagor M. Siregar, S.Si., M.Si., Ibu Natania, STP, M.Eng., dan Ibu Yuniwaty Halim, STP, M.Sc., sebagai Kepala Laboratorium Program Studi Teknologi Pangan yang mengizinkan penelitian di laboratorium,
11. Bapak Adi, Bapak Aji, Bapak Darius, Bapak Deni, dan Bapak Regi sebagai asisten laboratorium yang bersedia membantu penulis sehingga dapat melaksanakan penelitian,
12. Keluarga penulis: ayah, ibu, dan kedua kakak yang memberikan dukungan moral dan material kepada penulis,
13. Rekan penelitian sekaligus teman yang bersedia mendengarkan suka duka serta mendukung penulis,
14. Setiap panelis yang bersedia meluangkan waktu untuk menilai produk penulis,
15. Setiap teman satu kelas yang sudah menjadi teman baik selama kegiatan belajar di kuliah,
16. Setiap pihak yang terlibat dalam penelitian, mendukung penulis sehingga penelitian dapat terselesaikan.

Laporan penelitian ini merupakan hasil karya tangan penulis yang juga melaksanakan penelitian ini. Penulis sadar bahwa laporan ini tidak sempurna, sehingga setiap kritik dan saran merupakan bagian dari kemajuan untuk laporan. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

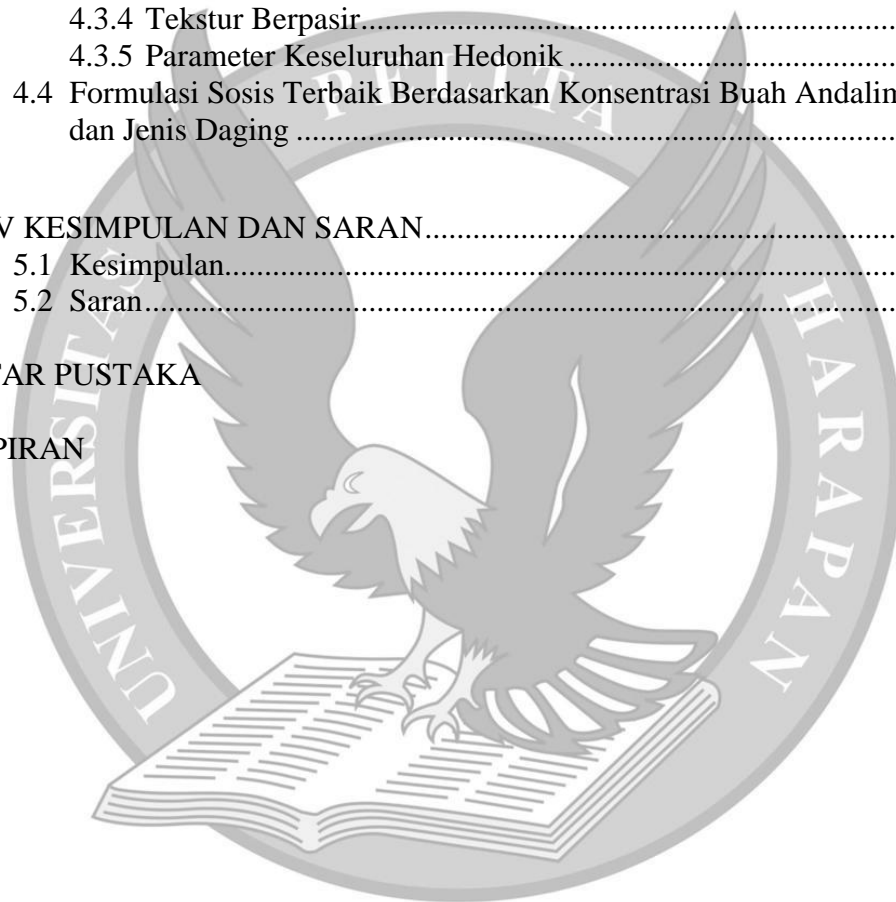
Jakarta, 1 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

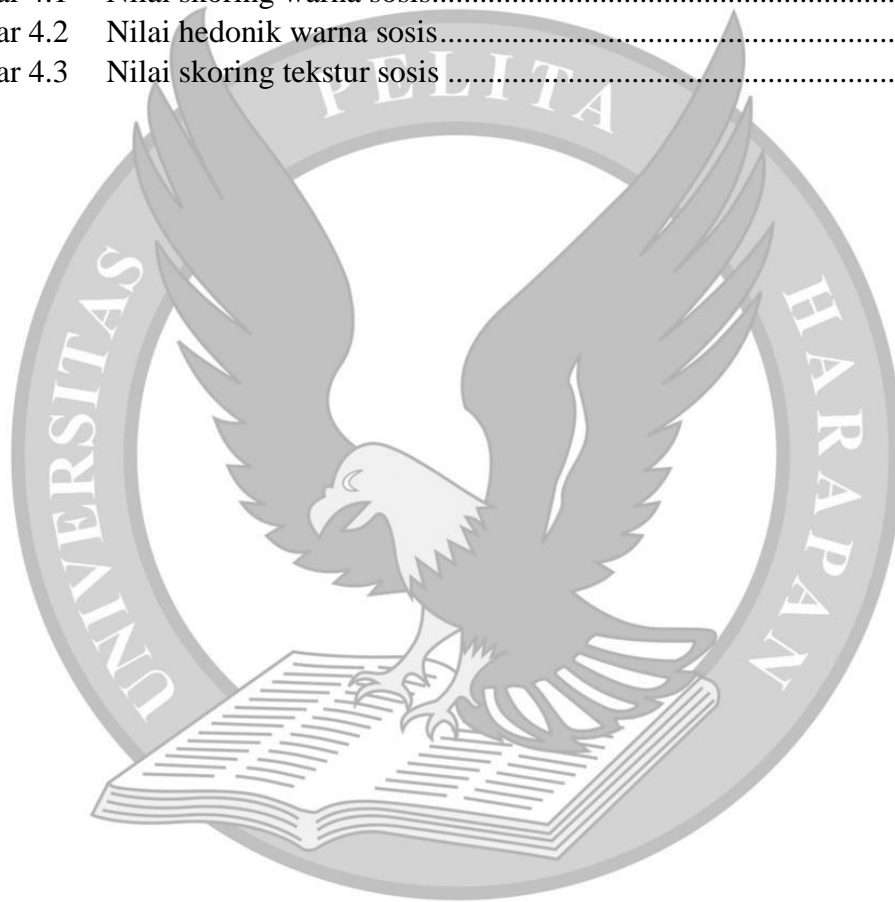
	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Andaliman (<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.)	5
2.2 Komponen Fitokimia Buah Andaliman	7
2.3 Efektivitas Senyawa Antimikroba	10
2.4 Daging Sapi dan Daging Ayam	11
2.5 Sosis	14
2.5.1 Perubahan Nilai pH	18
2.5.2 Perubahan Populasi Mikroba	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Bahan dan Alat	21
3.2 Metode Penelitian	22
3.2.1 Pembuatan Sosis	22
3.3 Rancangan Percobaan	25
3.4 Metode Analisis	27
3.4.1 Uji <i>Total Plate Count</i> (Ruiz-Capillas <i>et al.</i> , 2014; Maturin dan Peeler, 2001)	28
3.4.2 Nilai pH (Utama <i>et al.</i> , 2019)	29
3.4.3 Uji Sensori (Hartiati <i>et al.</i> , 2009; Purba <i>et al.</i> , 2009; Zhu dan Wu, 2019)	29

	halaman
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Pengaruh Konsentrasi Andaliman dan Jenis Daging terhadap <i>Total Plate Count</i>	31
4.2 Pengaruh Konsentrasi Andaliman dan Jenis Daging terhadap Nilai pH	36
4.3 Pengaruh Konsentrasi Andaliman dan Jenis Daging terhadap Penilaian Sensori	40
4.3.1 Warna Sosis	40
4.3.2 Aroma Jeruk.....	44
4.3.3 Rasa Getir	45
4.3.4 Tekstur Berpasir.....	46
4.3.5 Parameter Keseluruhan Hedonik	50
4.4 Formulasi Sosis Terbaik Berdasarkan Konsentrasi Buah Andaliman dan Jenis Daging	51
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	55
 DAFTAR PUSTAKA	
 LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Penampilan buah andaliman varian Simanuk.....	6
Gambar 2.2 Penampilan biji andaliman berumur tua.....	7
Gambar 2.3 Sosis segar dibuat dari daging babi	16
Gambar 2.4 Sosis fermentasi <i>sai krok e-san</i>	16
Gambar 2.5 Sosis <i>frankfurter</i> , tipe sosis teremulsi	16
Gambar 3.1 Diagram alir proses produksi sosis.....	25
Gambar 4.1 Nilai skoring warna sosis.....	41
Gambar 4.2 Nilai hedonik warna sosis.....	43
Gambar 4.3 Nilai skoring tekstur sosis	47



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1	Taksonomi andaliman (<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>) 7
Tabel 2.2	Standar mutu sosis daging berdasarkan SNI 3820:2015 17
Tabel 2.3	Kriteria cemaran mikroba sosis daging berdasarkan SNI 3820:2015 17
Tabel 3.1	Formulasi bahan pembuatan sosis 22
Tabel 3.2	Formulasi bumbu untuk pembuatan sosis 23
Tabel 3.3	Rancangan percobaan konsentrasi buah andaliman dan jenis daging pembuatan sosis 26
Tabel 4.1	Nilai TPC sampel sosis hari 1 dalam log CFU/g untuk perlakuan konsentrasi andaliman 32
Tabel 4.2	Nilai TPC sampel sosis hari 4 dalam log CFU/g untuk perlakuan konsentrasi andaliman 32
Tabel 4.3	Nilai TPC sampel sosis hari 7 dalam log CFU/g untuk perlakuan konsentrasi andaliman 32
Tabel 4.4	Nilai TPC sampel sosis hari 1 dalam log CFU/g untuk perlakuan jenis daging 34
Tabel 4.5	Nilai TPC sampel sosis hari 4 dalam log CFU/g untuk perlakuan jenis daging 35
Tabel 4.6	Nilai TPC sampel sosis hari 7 dalam log CFU/g untuk perlakuan jenis daging 35
Tabel 4.7	Nilai pH sampel sosis hari 1 untuk perlakuan konsentrasi andaliman 37
Tabel 4.8	Nilai pH sampel sosis hari 4 untuk perlakuan konsentrasi andaliman 37
Tabel 4.9	Nilai pH sampel sosis hari 7 untuk perlakuan konsentrasi andaliman 37
Tabel 4.10	Nilai pH sampel sosis hari 1 untuk perlakuan jenis daging 38
Tabel 4.11	Nilai pH sampel sosis hari 4 untuk perlakuan jenis daging 38
Tabel 4.12	Nilai pH sampel sosis hari 7 untuk perlakuan jenis daging 39
Tabel 4.13	Rata-rata nilai skoring aroma jeruk pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman 44
Tabel 4.14	Rata-rata nilai hedonik aroma jeruk pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman 45
Tabel 4.15	Rata-rata nilai hedonik aroma jeruk pada sosis perlakuan variasi jenis daging 45
Tabel 4.16	Rata-rata nilai skoring rasa getir pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman 45

	halaman
Tabel 4.17 Rata-rata nilai hedonik rasa getir pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman	46
Tabel 4.18 Rata-rata nilai hedonik rasa getir pada sosis perlakuan variasi jenis daging	46
Tabel 4.19 Rata-rata nilai hedonik tekstur berpasir pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman	48
Tabel 4.20 Rata-rata nilai hedonik tekstur berpasir pada sosis perlakuan jenis daging	49
Tabel 4.21 Rata-rata nilai hedonik keseluruhan pada sosis perlakuan konsentrasi andaliman	50
Tabel 4.22 Rata-rata nilai hedonik keseluruhan pada sosis perlakuan jenis daging	51



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Lembar Kuesioner	A-1
Kode Sampel dalam Penelitian	A-3
Lampiran B	
Pengamatan <i>Total Plate Count</i>	B-1
Nilai log TPC Sosis Hari 1	B-5
Nilai log TPC Sosis Hari 4	B-6
Nilai log TPC Sosis Hari 7	B-7
Lampiran C	
Pengamatan Nilai pH	C-1
Nilai pH Sosis Hari 1	C-3
Nilai pH Sosis Hari 4	C-4
Nilai pH Sosis Hari 7	C-5
Lampiran D	
Data Sensori Uji Skoring	D-1
Data Sensori Uji Hedonik	D-15
Parameter Warna	D-29
Parameter Aroma	D-31
Parameter Rasa	D-33
Parameter Tekstur	D-35
Parameter Keseluruhan Hedonik	D-37