

**KARAKTERISTIK MUTU SOSIS CAMPURAN IKAN TERI DAN
TEMPE**

OKTAREVO SALMENO

1711122045

Dosen Pembimbing :

Dr. Ir. Aisman, M. Si

Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si



UNTUK

KEDJAJAAN

BANGSA

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**KARAKTERISTIK MUTU SOSIS CAMPURAN IKAN TERI DAN
TEMPE**

OKTAREVO SALMENO

1711122045

UNIVERSITAS ANDALAS



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL
PERTANIAN**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Karakteristik Mutu Sosis Campuran Ikan Teri dan Tempe

Oktarevo Samleno, Aisman, Novizar

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis, dan mengetahui campuran ikan teri dan tempe terbaik serta karakteristik sosis campuran ikan teri dan tempe yang dihasilkan. Rancangan percobaan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu; A (51% Ikan teri : 22% Tempe), B (44% ikan teri : 29% tempe), C (36% ikan teri : 36% tempe), D (29% ikan teri : 44% tempe), E (22% ikan teri : 51% tempe). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%. Pengamatan yang dilakukan diantaranya kadar air, kadar abu, kadar protein , kadar lemak, kadar karbohidrat, uji warna, uji kekerasan, serta uji organoleptik dengan skala hedonik meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan campuran ikan teri dan tempe berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, warna, dan rasa. tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kekerasan dan organoleptik rasa dan tekstur. Berdasarkan uji yang dilakukan penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap sosis campuran ikan teri dan tempe tertinggi terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan teri 30g dan tempe 70g)

Kata Kunci – Sosis, Campuran, Ikan Teri, Tempe

Quality Characteristics of Mixed Anchovy and Tempeh Sausages

Oktarevo Salmeno, Aisman, Novizar

ABSTRACT

This study aims to determine the level of reception of panelists, and find out the best mixture of anchovies and tempeh and the characteristics of the sausage mixture of anchovies and tempeh produced. The experimental design carried out in this study was a Complete Randomized Design (RAL) with 5 treatments and 3 tests. The treatment used is; A (51% Anchovies : 22% Tempeh), B (44% anchovies : 29% tempeh), C (36% anchovies : 36% tempeh), D (29% anchovies : 44% tempeh), E (22% anchovies : 51% tempeh). The data obtained were analyzed with ANOVA and if it had a real effect, it was continued with the DNMRT test at the level of 5%. Observations made include water content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, color test, hardness test, and organoleptic test with a hedonic scale including color, aroma, taste and texture. The results showed that the comparison of a mixture of anchovies and tempeh had a significant effect on water content, ash, protein, fat, carbohydrates, color, and taste. but it has no real effect on the hardness and organoleptics of taste and texture. Based on the test conducted by the panelists on the organoleptic test of the highest mixture of anchovies and tempeh sausages found in the E treatment (ratio of anchovies 30g and tempeh 70g)

***Key Words* – Sausage, Mixed, Anchovy, Tempeh**