

**PENGARUH KONSENTRASI SUPERNATAN BAKTERIOSIN
DARI *Lactobacillus fermentum* L23 DAN LAMA
PENYIMPANAN SUHU DINGIN TERHADAP KADAR
PROTEIN, LEMAK, DAN ORGANOLEPTIK SOSIS SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH KONSENTRASI SUPERNATAN BAKTERIOSIN
DARI *Lactobacillus fermentum* L23 DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK,
DAN ORGANOLEPTIK SOSIS SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH KONSENTRASI SUPERNATAN BAKTERIOSIN
DARI *Lactobacillus fermentum* L23 DAN LAMA
PENYIMPANAN SUHU DINGIN TERHADAP KADAR
PROTEIN, LEMAK, DAN ORGANOLEPTIK SOSIS SAPI**

Efti Aisyah, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D dan Ferawati, S.Pt, MP

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbedaan pemberian konsentrasi supernatan bakteriosin dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik sosis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 4x3 dengan 2 ulangan sebagai kelompok. Faktor A adalah pemberian konsentrasi supernatan bakteriosin yang terdiri dari 4 taraf yaitu A1:0%, A2:3%, A3:6%, A4:9% dan Faktor B adalah lama penyimpanan suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) yaitu B1:0 hari, B2:6 hari, B3:12 hari. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik sosis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik sosis. Tetapi Faktor A memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak. Sedangkan Faktor B memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) pada kadar protein dan kadar lemak sosis. Nilai organoleptik terdapat interaksi pada aroma dan tidak terdapat pengaruh nyata ($P > 0,05$) dari faktor rasa dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa konsentrasi supernatan bakteriosin 6% dan lama penyimpanan sosis pada suhu dingin 6 hari merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein 18,40%, kadar lemak 6,45% dan nilai organoleptik yang relatif masih dalam *range* disukai oleh panelis.

Kata kunci : *sosis, bakteriosin, kadar protein, kadar lemak, penyimpanan.*