

PENGEMBANGAN SOSIS FUNGSIONAL BERBAHAN DASAR PATI JAGUNG DAN TEPUNG KELOR DENGAN PENAMBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG PORANG

[Development of Functional Sausage Made of Corn Starch and Moringa Flour With The Addition of Mocaf (Modified Cassava Flour) and Porang Flour]

Lara Mahya Adila¹, Satrijo Saloko², Siska Cicilia²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62 Mataram

*E-mail: laramahya@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the best formulation of corn starch: moringa flour with the addition of mocaf and porang flour to produce the best quality sausage. The method used was an experimental method carried out in the laboratory using a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely the concentration of corn starch and moringa flour which consists of 6 treatments. The treatments included the concentration of corn starch: moringa flour, namely P0 (75%: 0%), P1 (72%: 3%), P2 (69%: 6%), P3 (66% : 9%), P4 (63% : 12%), P5 (60% : 15%). The sausage quality parameters tested were chemical quality (contents of calcium oxalate, moisture, ash, protein, and crude fiber), physical quality (test color, texture) and organoleptic quality (color, aroma, elasticity, and taste). Observational data were tested by analysis of variance at 5% level using Co-Stat software and further tested using the Honestly Significant Difference (HSD) test. The results showed that P1 was the best treatment which produces 62.59% moisture content; ash 1.00%; 2.09% protein; crude fiber 11,35%; °Hue 88,52° (green); texture 1.73 N/mm²; slightly unpleasant smell; slightly chewy; and taste is not bitter; and the hedonic response was somewhat favored by the panelists.

Keywords: analog sausage, corn starch, mocaf, moringa flour, porang flour.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi pati jagung : tepung kelor terbaik dengan penambahan mocaf dan tepung porang untuk menghasilkan sosis dengan mutu terbaik. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental yang dilakukan di laboratorium dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi pati jagung dan tepung kelor yang terdiri dari 6 perlakuan. Perlakuan meliputi konsentrasi pati jagung : tepung kelor yaitu P0 (75% : 0%) P1 (72% : 3%), P2 (69% : 6%), P3 (66% : 9%), P4 (63% : 12%), P5 (60% : 15% : 22% : 3%). Parameter mutu sosis yang diuji adalah mutu kimia (kadar kalsium oksalat, air, abu, protein, dan serat kasar), mutu fisik (uji warna, tekstur dan mutu organoleptik (warna, aroma, kekenyalan, dan rasa)). Data hasil pengamatan diuji dengan analisa keragaman pada taraf 5% menggunakan software Co-Stat. Apabila hasil pengujian terdapat perbedaan yang nyata, maka diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa P1 (72% : 3%) merupakan perlakuan terbaik dengan kriteria kadar air 62,59%; abu 1,00%; protein 2,09%; serat kasar 11,35%; °Hue 88,52° (hijau); tekstur 1,73 N/mm²; aroma agak langu; agak kenyal; dan rasa tidak pahit; dan respon hedonik agak disukai oleh panelis.

Kata Kunci : mocaf, pati jagung, sosis analog, tepung kelor, tepung porang