

**PENGARUH PROPORSI BIJI NANGKA (*Artocarpusheterophyllus* L.) DAN
KACANG HIJAU (*Phaseolus Radiatus* L.) PADA PEMBUATAN SOSIS**

NABATI

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN

MEMPEROLEH GELAR SARJANA STRATA 1



Oleh :

KUNTI MUFARIKHA

NIM : 201669050010

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN

2020

TANDA PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI SKRIPSI,
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA

Hari : Kamis

Tanggal : 31 Juli 2020

Jam : 09.00

Judul : Pengaruh Proporsi Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dan
Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Pembuatan Sosis Nabati

Dewan Penguji,
Penguji Utama



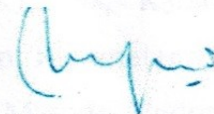
Dr. Deny Utomo, Spi.,MP.
NIP.Y. 0690202002

Penguji I



Moh. Aniar Hari Swasono, SP., MP
NIP.Y. 069020202012

Penguji II



Hapsari Titi P., STP., MP
NIP. Y. 0690202005

Mengesahkan,

Kepala Program Studi
Ilmu dan Teknologi Pangan



Moh. Aniar Hari Swasono, SP., MP
NIP.Y. 069020202012

Dekan Fakultas Pertanian



Idah Lurahatul Fuad, SP., M.Agr.
NIP.Y. 0691109023

Kunti Mufarikha 2016.690.500.10. Pengaruh Proporsi Biji Nangka (*Artocarpusheterophyllus L.*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Pada Pembuatan Sosis Nabati. Dibimbing oleh Moh. Aniar HariSwasono, SP., MP

RINGKASAN

Biji nangka (*Artocarpusheterophyllus L.*) merupakan salah satu kelompok biji dari buah nangka yang mudah ditemui di Indonesia dan memiliki ketersediaan yang melimpah, Hal ini berdasarkan data Badan Pusat Statistik. Di Indonesia terdapat berbagai jenis kacang-kacangan selain sebagai sumber protein nabati, juga memiliki kadar mineral dan zat besi yang tinggi salah satunya yaitu pada kacang hijau. Biji nangka dan kacang hijau dapat digunakan sebagai pengganti protein hewani dalam pembuatan sosis. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan proporsi yang tepat untuk biji nangka terhadap produk penambahan tepung kacang hijau yang tepat untuk pembuatan produk sosis nabati ditinjau dari fisikokimia dan organoleptik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap 2 faktor terdiri dari 9 perlakuan. Perlakuan yang diberikan berupa proporsi tepung biji ($N_1:25\%$, $N_2:50\%$, $N_3:75\%$) dengan kacang hijau ($K_1:25\%$, $K_2:50\%$, $K_3:75\%$). Masing-masing dari perlakuan terdiri dari tiga ulangan. Parameter yang diukur adalah Uji kadar protein, Tekstur dan Uji Sensoris (Metode Hedonik, Soekarto 1985). Uji sensori yang digunakan adalah pengukuran tingkat penerimaan menggunakan skala hedonik dengan 25 panelis tidak terlatih. Uji kadar protein dan Tekstur menggunakan data literatur penelitian terdahulu.

Hasil penelitian ini menunjukkan semakin tinggi proporsi biji nangka dan kacang hijau berpengaruh nyata terhadap parameter kadar protein, tekstur dan sifat organoleptik. Dari data literatur parameter kadar protein terbaik adalah N3K1 (tepung biji nangka 75%+tepung kacang hijau 75%). Sedangkan nilai organoleptik terbaik yaitu proporsi N1K3 (tepung biji nangka 25%+tepung kacang hijau 25%)

Kata Kunci : Biji nangka, Kacang hijau, Sosis

Kunti Mufarikha 2016.690.500.10. Effect of Proportion of Jackfruit Seeds (*Artocarpus Heterophyllus* L.) and Green Beans (*Phaseolus radiatus* L.) in making Vegetable Sausage. Advisor: Moh. Aniar Hari Swasono, SP., MP

SUMMARY

Jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* L.) are a group of jackfruit seeds that are easily found in Indonesia and have abundant availability. Based on data from the Central Statistics Agency. In Indonesia, there are various types of nuts apart from being a source of vegetable protein, they also have high levels of minerals and iron, one of which is green beans. Jackfruit seeds and green beans can be used as a substitute for animal protein in making sausages. The purpose of this study was to obtain the right proportion of jackfruit seeds to the correct addition of mung bean flour for the manufacture of vegetable sausage products in terms of physicochemistry and organoleptic.

The method used in this study was a 2 factor completely randomized design consisting of 9 treatments. The treatments were given in the form of the proportion of seed flour (N1: 25%, N2: 50%, N3: 75%) with green beans (K1: 25%, K2: 50%, K3: 75%). Each of the treatments consisted of three replications. The parameters measured were protein content test, texture, and sensory test (Hedonic Method, Soekarto 1985). The sensory test used is the measurement of the acceptance level using a hedonic scale with 25 untrained panelists. Test of protein content and texture used data from the previous research literature.

The results of this study indicated that the higher the proportion of jackfruit seeds and green beans had a significant effect on the parameters of protein content, texture, and organoleptic properties. From literary data, the best parameter of protein content is N3K1 (75% jackfruit seed flour + 75% green bean flour). While the best organoleptic value is the proportion of N1K3 (25% jackfruit seed flour + 25% green bean flour)

Keywords: *Jackfruit seeds, green beans, sausages*

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Nama : KUNTI MUFARIKHA

NIM : 201669050010

Fakultas : Pertanian

Prodi : Ilmu Teknologi dan Pangan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pemikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan dan pikiran saya sendiri.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 25 Juli 2020



Kunti Mufarikha

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **Pengaruh Proporsi Biji Nangka (*Artocarpusheterophyllus* L.) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Pembuatan Sosis Nabat** dengan lancar. Skripsi ini disusun berdasarkan data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik, hasil studi literatur, serta merupakan hasil kreativitas penulis. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Romo KH. Holeh Bahrudin, selaku guru besar serta pembina Yayasan Darut Taqwa.
2. Dr. H. Kholid Murtadlo selaku rektor Universitas Yudharta Pasuruan
3. Bapak Muh Aniar Hari Swasono, SP., MP selaku Ketua Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan, sekaligus dosen pembimbingku yang selalu meluangkan waktu dan senantiasa sabar dalam membimbing penulis dalam penulisan skripsi .
4. Kedua orang tua yang selalu memberikan support kepada saya
5. Semua pihak yang telah membantu penelitian ini berjalan dengan lancar.

Demikian kata pengantar ini kami buat. Semoga dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk menambah wawasan dan pengalaman penulis menjadi lebih baik.

Penulis

MOTTO

**“ Semua Pasti Bisa”
dan
“ Semua Pasti Berlalu”**

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
TANDA PERSETUJUAN	II
TANDA PENGESAHAN	III
ABSTRAK	IV
ABSTRACK	V
PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS	VI
KATA PENGANTAR	VII
MOTTO	VIII
DAFTAR ISI	IX
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR GAMBAR	XI
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	3
1.3 TUJUAN PENELITIAN	3
1.4 MANFAAT PENELITIAN	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 PENELITIAN TERDAHULU	5
2.2 LANDASAN TEORI	6
2.2.1 BIJI NANGKA	7
2.2.2 KACANG HIJAU	10
2.2.3 SOSIS	14
2.2.4 BAHAN-BAHAN PEMBUATAN SOSIS	16
BAB III. METODELOGI PENELITIAN	19
3.1 RANCANGAN PENELITIAN	19
3.2 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN	20
3.3 VARIABEL PENELITIAN DAN PENGUKURANNYA	20
3.4 PROSES PEMBUATAN SOSIS NABATI	21
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 KADAR PROTEIN	26
4.2 KEKENYALAN	29
4.3 HASIL UJI ORGANOLEPTIK	33
4.3.1 WARNA	33
4.3.2 AROMA	37
4.3.3 TEKSTUR	39
4.3.4 RASA	41
4.4 INDEKS EFEKTIVITAS	44
4.5 PERLAKUAN TERBAIK	45
BAB V. KESIMPULAN	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

No.	Nama Tabel	Halaman
1	Tabel 2.1 Kandungan gizidalam 100gbijinangka	9
2	Tabel 2.2 Syarat mutu daging	10
3	Tabel 2.3 Persyaratan cemaran mikroba tepung	12
4	Tabel 2.4 Kandungan gizidalam 100g kacang hijau	13
5	Tabel 2.5 Syarat & mutu sosis daging	15
6	Tabel 2.6 Persyaratan cemaran mikroba sosis	15
7	Tabel 2.7 Persyaratan tekstur daging	16
8	Tabel 2.8 Perlakuan proporsi tepung biji nangka dan tepung kacang hijau pada sosis nabati	19
9	Tabel 2.9 Komposisi bahan baku pembuatan sosis nabati	20
10	Tabel 4.1 Rata-rata kekenyalan sosis nabati	29
11	Tabel 4.2 Rata-rata kekenyalan sosis nabati	30
12	Tabel 4.3 Rata-rata kekenyalan sosis nabati	31
13	Tabel 4.4 Rata-rata kekenyalan sosis nabati	32
14	Tabel 4.5 Rata-rata kekenyalan sosis nabati	33
15	Tabel 4.6 Rata-rata kesukaan warna pada sosis nabati	35
16	Tabel 4.7 Rata-rata kesukaan aroma pada sosis nabati	38

17	Tabel 4.8 Rata-rata kesukaan tekstur pada sosis nabati	40
18	Tabel 4.9 Rata-rata kesukaan rasa pada sosis nabati	42

DAFTAR GAMBAR

No.	Nama Gambar	Hal
1	Gambar 3.1 Proses pembuatan tepung biji nangka	22
2	Gambar 3.2 Proses pembuatan tepung kacang hijau	23
3	Gambar 3.3 Proses pembuatan sosis nabati	24
4	Gambar 4.1 Diagram rata-rata kadar protein sosis nabati	26
10	Gambar 4.2 Diagram rata-rata kesukaan warna sosis nabati	34
11	Gambar 4.3 Diagram rata-rata kesukaan aroma sosis nabati	37
12	Gambar 4.4 Diagram rata-rata kesukaan tekstur sosis nabati	39
13	Gambar 4.5 Diagram rata-rata kesukaan rasa sosis nabati	42
14	Gambar 4.6 Indeks efektifitas	44
15	Gambar 4.7 Perlakuan terbaik	45

