



KAJIAN PER (*PROTEIN EFFICIENCY RATIO*) DAN  
DAYA CERNA PROTEIN *IN VITRO* PADA  
SOSIS DAGING SAPI DENGAN *BINDER AMPAS TAHU*

**INTISARI**

Sosis merupakan suatu produk makanan berupa sistem emulsi yang dibuat dari daging yang telah dihaluskan, diberi bumbu dan dimasukkan ke dalam selongsong yang berbentuk bulat panjang dan diasap, dengan atau tanpa dimasak.

Bahan-bahan untuk pembuatan sosis terdiri dari bahan berupa daging dan non daging (*extender*). *Extender* ini terdiri dari bahan pengisi (*filler*) dan bahan perekat (*binder*). *Binder* yang biasa digunakan adalah susu skim.

Ampas tahu yang merupakan limbah pembuatan tahu, menurut hasil penelitian masih mempunyai kandungan protein yang tinggi. Disamping itu sifat-sifat proteinnya mempunyai kemampuan menstabilkan emulsi sosis, sehingga dapat digunakan sebagai *binder* sosis menggantikan susu skim. Sebagai komponen sosis, ampas tahu perlu diuji kualitas proteinnya. Pengujian ini dilakukan dengan perbandingan antara susu skim : tepung ampas tahu 100 : 0, 75 : 25, 50 : 50, 25 : 75 dan 0 : 100. Dalam penelitian ini, pengujian kualitas proteinnya dilakukan dengan cara PER (*Protein Efficiency Ratio*) dan daya cerna protein *in vitro*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ampas tahu cukup mampu untuk menggantikan susu skim sebagai *binder* dalam sosis dengan nilai cerna yang relatif tinggi.