



INTISARI

**PENGARUH PENGGUNAAN ENZIM BROMELIN KASAR
TERHADAP STABILITAS EMULSI SOSIS BEKICOT-DAGING SAPI**

Oleh:

Dorothea Damyanti Hadiyanti

84/49420/TP/4452

Telah dilakukan penelitian untuk meningkatkan stabilitas emulsi sosis bekicot-daging sapi dengan menggunakan potensi enzim bromelin kasar sebagai pemecah protein daging. Sosis dibuat dengan perbandingan 40 prosen daging bekicot dan 60 prosen daging sapi.

Pada sistem emulsi sosis, yang berperan sebagai *emulsifier* adalah protein miofibrilar, yaitu golongan protein daging yang larut dalam larutan garam.

Sebagai faktor variabel yang berpengaruh adalah kadar enzim bromelin kasar yang bertaraf kadar: 0%; 0,25%; 0,5%; 0,75% dan 1,0%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada penambahan enzim bromelin kasar dengan kadar 0,25 prosen akan diperoleh tingkat stabilitas emulsi yang paling tinggi, dengan pertimbangan ekonomi. Aktivitas enzim bromelin kasar yang digunakan sebesar: 185,24 μ g tirosin/menit/g enzim.