



PENGARUH PEMAKAIAN ENZIM BROMELIN KASAR PADA PEMBUATAN SOSIS FRANKFURTER YANG DIMODIFIKASI

ARI WISNU WARDANA, Ir. Sri Naruki; Ir. Y. Marsono, SU.

Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN

Penelitian tentang pengaruh penambahan enzim bromelin kasar, pada daging yang akan digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan emulsi sosis frankfurter, terhadap atribut mutu emulsi sosis telah dilakukan. Enzim bromelin kasar, dalam bentuk bubuk kering, diisolasi dari bonggol buah nanas muda. Pengeringan enzim dilakukan dengan metode freez-drying. Untuk membuat emulsi sosis antara lain digunakan daging sapi dan lemak sapi segar. Penelitian dirancang dengan pola Desain Blok Acak Lengkap, dengan variasi perlakuan penambahan enzim bromelin, berturut-turut dengan konsentrasi 0 (sebagai kontrol); 0,25; 0,5; 0,75 dan 1 persen. Waktu inkubasi yang dipakai adalah 0,5 jam (ditentukan dari hasil orientasi lama waktu inkubasi optimum). Pengamatan dilakukan terhadap tingkat stabilitas-pemasakan emulsi sosis dan keadaan selaput protein emulsifier pada permukaan globula lemak dari emulsi yang belum dimasak. Data yang dikumpulkan dianalisis dengan analisa Variansi. Untuk menguji adanya beda nyata antar perlakuan, digunakan metode uji rentang Newman-Keuls.

Hasil penelitian menunjukkan adanya beda nyata ($P < 0,05$) antar semua perlakuan terhadap stabilitas-pemasakan emulsi sosis. Stabilitas maksimal dicapai pada konsentrasi enzim 0,75 persen. Pada konsentrasi ini selaput protein emulsifier pada permukaan globula lemak yang terbentuk ternyata paling tebal dibanding dengan perlakuan yang lain. Aktivitas proteolitik enzim bromelin kasar yang dipakai dalam penelitian ini adalah 20,16 μgr tirosin / menit / gr enzim.