

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG GLUKOMANAN PORANG
(*Amorphophallus oncophyllus*) DAN STPP (SODIUM
TRIPOLYPHOSPHATE) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS
SOSIS AYAM**

Anak Agung Ayu Putri Paramitha Saraswati Karang
12/329485/TP/10286

ABSTRAK

Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) merupakan tanaman berumbi yang mengandung glukomanan yaitu salah satu jenis hidrokoloid yang memiliki banyak sifat menguntungkan dalam pengolahan pangan antara lain sifat larut dalam air, merekat, mengembang dan membentuk gel. Sifat-sifat tersebut berpotensi menggantikan peran STPP pada pengolahan sosis ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung glukomanan porang dengan variasi konsentrasi untuk menggantikan peran STPP terhadap sifat fisik dan sensoris sosis ayam serta menentukan konsentrasi terbaik tepung glukomanan porang dalam pembuatan sosis ayam. Penelitian ini dilakukan dengan tahapan : pembuatan sosis ayam dengan gel glukomanan porang, pengujian fisik sosis ayam (analisa sifat tekstur, WHC, dan kadar air) serta pengujian sensoris (pembedaan intensitas atribut sensoris dan uji kesukaan). Variasi konsentrasi tepung glukomanan porang yang digunakan sebesar 0,5%, 1%, dan 1,5% per berat daging ayam. Hasil penelitian menunjukkan penambahan glukomanan porang 0,5% pada sosis ayam akan memberikan nilai *chewiness* lebih besar dibandingkan dengan sosis ayam 0,5% STPP. Pada peningkatan konsentrasi glukomanan porang, hasilnya tidak menunjukkan nilai *chewiness* yang berbeda nyata baik sebelum maupun sesudah digoreng. Pada parameter lainnya nilai sifat fisik yang diperoleh tidak berbeda nyata antara sosis ayam 0,5 % STPP dengan sosis ayam glukomanan porang. WHC pada sosis ayam 0,5% glukomanan porang menghasilkan nilai yang berbeda nyata dengan 1% glukomanan porang namun tidak berbeda nyata dengan sampel lainnya. Tidak ada perbedaan nyata sesudah sosis digoreng. Kadar air tidak berbeda nyata antara sosis ayam dengan penambahan glukomanan porang 0,5% dan 0,5% STPP. Pada penambahan konsentrasi glukomanan porang kadar air meningkat. Berdasarkan hasil pengujian sensoris (pembedaan intensitas) menunjukkan bahwa sosis ayam glukomanan porang memiliki tingkat *hardness* dan *cohesiveness* lebih rendah dibandingkan dengan 0,5% STPP. Sedangkan pada atribut sensoris *juiciness*, *chewiness*, *springiness*, *hardness*, dan uji kesukaan tidak berbeda nyata.

Kata kunci : glukomanan porang, sosis ayam, WHC, kadar air

**EFFECT OF GLUCOMANNAN FROM PORANG TUBER
(*Amorphophallus oncophyllus*) AND STPP (SODIUM
TRIPOLYPHOSPHATE) ADDITION ON CHICKEN SAUSAGE
PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTIC**

Anak Agung Ayu Putri Paramitha Saraswati Karang

12/329485/TP/10286

ABSTRACT

Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) is a plant that has tuber which contains glucomannan. Glucomannan is one of hydrocolloid that has many beneficial properties in food processing, such as : soluble in water, viscous, swelling, and gel-forming. Those properties are potential to replace STPP roles in chicken sausage making. The purpose of this research are (1) to investigate the effect of various concentration of porang glucomannan addition to replace STPP role on chicken sausage's physical and sensory properties and (2) to determine the best concentration of porang glucomannan addition in sausage making. The research was conducted in several steps: chicken sausage with porang glucomannan addition making, physical characterization and sensory evaluation (intensity differentiation and preference test) of chicken sausage. The concentration of porang glucomannan addition are 0,5%, 1% and 1,5% based on chicken meat weight. The result showed that 0,5% porang glucomannan addition gives a greater value of chewiness compared to 0,5% STPP addition. The various concentration of porang glucomannan addition was not showing a significantly different of chewiness value, before and after frying. The same result is showed by the other parameters between 0,5% STPP and various concentration of porang glucomannan addition. The WHC of chicken sausage with 0,5% porang glucomannan showed significantly different value compared to 1% porang glucomannan addition, but not significantly different with the rest of the samples. There's no significant differences in fried samples. The moisture content value of 0,5% porang glucomannan is not significantly different with 0,5% STPP. The moisture content of the samples increased consistently with the addition of porang glucomannan. The sensory evaluation (intensity differentiation test) showed that porang glucomannan addition sausage had lower value of hardness and cohesiveness compared to 0,5% STPP addition. While both the rest sensory attribute (juiciness, chewiness, springiness, and hardness) and preference test had significantly no different value on the samples.

Keywords : porang glucomannan, chicken sausage, WHC, moisture content