

**ANALISIS SENSORI PADA SOSIS NABATI TINGGI
PROTEIN BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI
(GLYCINE MAX) DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT
(CURCUMA LONGA L) SEBAGAI PENGAWET ALAMI**



**AMELIA LESTARI
NIM. 062230450921**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN REKAYASA TEKNOLOGI DAN BISNIS PERTANIAN
PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI PANGAN**

2025

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS SENSORI PADA SOSIS NABATI TINGGI PROTEIN
BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI (*GLYCINE MAX*) DENGAN
PENAMBAHAN KUNYIT (*CURCUMA LONGA L*) SEBAGAI PENGAWET
ALAMI



OLEH :
AMELIA LESTARI (062230450921)

Mengetahui,
Ketua Jurusan



Ir. Robert Januadi, M. T
NIP. 196607121993031003

Banyuasin,
Menyetujui,
Pembimbing I

Ahlam Inayatullah, S.Pd., M.Sc
NIP. 199211282022032009

Pembimbing II

Septi Hermialingga, S. Kel., M.Si
NIP. 19970919202202023

ABSTRAK

Kekurangan gizi di Indonesia masih menjadi masalah penting yang perlu dihadapi. Salah satu strategi untuk mengatasi masalah ini yaitu dengan mengembangkan pangan fungsional berbasis nabati tinggi protein dan penggunaan pengawet alami. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensori dan daya simpan sosis nabati tinggi protein berbasis kacang kedelai (*Glycine max*) dengan penambahan kunyit (*Curcuma longa* L) sebagai pengawet alami. Metode yang digunakan adalah uji organoleptik dengan pendekatan uji hedonik oleh 30 panelis dengan paramater aroma, warna, rasa dan tekstur. Serta dilakukan uji penyimpanan secara fisik dengan melakukan pengamatan fisik selama lima hari pada suhu ruang. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan ekstrak kunyit dengan empat konsentrasi yaitu 0% (kontrol), 0,5%, 1%, dan 1,5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kunyit berpengaruh terhadap karakteristik sensori dan daya simpan sosis. Perlakuan 1% ekstrak kunyit (F2) menunjukkan hasil sensori terbaik, khususnya pada parameter warna dan tekstur. Sedangkan perlakuan 1,5% ekstrak kunyit (F3) menunjukkan ketahanan daya simpan terbaik hingga hari ke-4. Penambahan ekstrak kunyit dengan konsentrasi yang tepat dapat memperlambat kerusakan fisik seperti bau busuk, munculnya lendir, dan pertumbuhan jamur. Hal ini menunjukkan bahwa kunyit efektif digunakan sebagai pengawet alami pada produk sosis nabati.

Kata kunci : Kedelai, Sosis nabati, Kunyit, Sensori, Daya simpan.

KATA PENGHANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. atas rahmat dan karunianya-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir tepat pada waktunya. Laporan ini disusun berdasarkan hasil kerja penulis selama kurang lebih satu semester mulai dari tanggal 24 januari-juli 2025. Laporan ini ditulis untuk memenuhi tugas mata kuliah Laporan Akhir di Program Studi D-III Teknologi Pangan Politeknik Negeri Sriwijaya.

Selama penyelesaian laporan akhir penulis banyak mengalami beberapa kesulitan, tetapi berkat bantuan serta dorongan dari beberapa pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan akhir ini, yakni:

1. Allah SWT, karna telah memberi Kesehatan jasmani dan Rohani sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya tanpa halangan sedikit pun.
2. Bapak Ir. H. Irawan Rusnadi, M.T, Selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya
3. Bapak Ir. Robert Junaidi, M.T selaku ketua jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian Politeknik Negeri Sriwijaya
4. Ibu Aldila Sari Utami, S.TP., M.Si., Ph. D selaku Sekretaris Jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian
5. Bapak Abi Burhan, S.TP., M.Si, selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Negeri Sriwijaya
6. Ibu Ahlam Inayatullah, S.Pd., M.Sc selaku dosen pembimbing I Laporan Akhir di Politeknik Negeri Sriwijaya
7. Ibu Septi Hermialingga, S. Kel., M.Si selaku dosen pembimbing II Laporan Akhir di Politeknik Negeri Sriwijaya
8. Seluruh dosen program studi teknologi pangan yang telah memberikan ilmu kepada penulis
9. Kedua orang tua saya Bapak A. Rahmad dan Ibu Badilah yang tak pernah berhenti memberikan doa, dukungan dan semangat selama menyusun laporan akhir

10. Teman-teman dari prodi teknologi pangan angkatan 1 TP 2022 Viara Ghovaroh, Putri Salwa Rahmadina, Jhon Rafael Sinaga, Rio Ilsar Fitransyah dan Onassis Caludio Marcellino D. yang saling memberikan dukungan dan motivasi selama penyusunan laporan akhir.
11. Serta semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih sangat jauh dari kata sempurna. oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca, yang tentunya akan mendorong penulis untuk berkarya lebih baik pada kesempatan yang akan datang,

Banyuasin,

Amelia Lestari

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGHANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 latar Belakang	1
1.2 rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kekurangan Gizi di Indonesia	4
2.2 Pangan Fungsional.....	4
2.3 Sosis.....	5
2.4 Sosis Analog	6
2.5 Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i>).....	7
2.6 Kunyit (<i>Curcuma longa L.</i>) Sebagai Pengawet Alami	8
2.7 Analisis Sensori	10
2.8 Uji Daya Simpan.....	11
2.9 Hipotesis	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	12
3.2 Alat dan Bahan	12
3.3 Metode Pengambilan Data.....	14
3.4 Metode Pengolahan Data.....	14
3.5 Cara Kerja.....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Hasil	19
4.2 Pembahasan	23
4.2.1 Kualitas Sensoris Produk	23
4.2.2 Daya Simpan Produk	27

BAB V KESIMPULAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 SNI Sosis Mutu Sosis	6
Tabel. 2 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	8
Tabel. 3 Daftar Alat-alat yang Digunakan Selama Penelitian	12
Tabel. 4 Daftar Bahan-bahan yang Digunakan Selama Penelitian	13
Tabel. 5 Formulasi sosis nabati.....	13
Tabel. 6 Tabel hasil uji hedonik.....	19
Tabel. 7 Tabel hasil pengamatan fisik	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Diagram alir tahap proses ekstraksi kunyit.....	16
Gambar. 2 Diagram alir tahap proses pembuatan sosis.....	17
Gambar. 3 Grafik data uji hedonik.....	19