

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Jenis Fosfat Terhadap Sineresis Pada Produk Salam Sosis Ayam Kombinasi di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang.

Dayan Rosa Maghfiroh, NIM B32191972, Tahun 2021, 50 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP., MP (Dosen Pembimbing), Vicha Vitalaya Masduki, S. TP (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Pangan Berkah Sentosa Jombang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan terutama produk *frozen food*. Produk yang diproduksi di perusahaan ini antara lain yaitu sosis, *nugget*, bakso, *scallop*, kornet, *beef burger*, *spicy wing*, dan *chicken karage*. Salah satu produk utamanya adalah sosis.

Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dengan tepung atau pati dengan penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan dalam selongsong sosis. Sosis dinyatakan memiliki kualitas yang bagus apabila memiliki tekstur yang kenyal, *cooking loss* rendah, daya ikat air yang tinggi sehingga memiliki *juiciness* yang baik, daya irisnya baik dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Salah satu yang mempengaruhi kualitas sosis adalah daya ikat air. Daya ikat air merupakan suatu indikator untuk mengukur kemampuan produk mengikat air. Daya ikat air yang rendah akan mengakibatkan terjadinya sineresis. Untuk menghindari hal tersebut maka ditambahkan beberapa bahan tambahan pangan. Salah satu bahan tambahan pangan yang digunakan adalah fosfat. Fosfat memiliki fungsi untuk mengikat air dan meminimalisir terjadinya sineresis, maka dari itu dilakukan penelitian pengaruh jenis fosfat terhadap sineresis pada produk Salam sosis ayam kombinasi di CV. Pangan Berkah Sentosa. Proses pengamatan dilakukan setiap 5 hari sekali selama 1 bulan. Proses pengamatan dimulai setelah proses produksi hingga 6 kali siklus *freeze thawing*. Pengamatan sosis meliputi nilai susut sosis dan uji organoleptik.

Perhitungan nilai susut menggunakan rumus % sineresis = $\frac{W1-W2}{W1} \times 100\%$. W1 merupakan berat awal produk setelah dilakukan proses *cooling*. W2 merupakan berat produk setelah dilakukan proses *thawing*. Perhitungan susut berat dilakukan setiap masing-masing sampel selama 6 kali siklus *freeze thawing* dan menghitung rata-ratanya. Uji organoleptik meliputi warna, rasa dan tekstur.