

| | | | |
|---|--------------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK | | |
| | UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM | | |
| | TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | |
| No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 1 dari 5 |
| Semester V | PEMBUATAN SOSIS AYAM | | 200 menit |

1. Kompetensi:

Pengawetan dengan Pemanasan

2. Sub Kompetensi:

Membuat Sosis Ayam

3. Dasar Teori

Daging segar dapat diolah oleh konsumen menjadi produk olahan daging yang siap saji, seperti sosis. Sosis adalah salah satu produk olahan daging baik daging sapi, ayam, ikan maupun udang. Sosis dapat dibuat dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Ada berbagai jenis sosis antara lain *bologna*, *frankfurters*, *salami*, dan lain-lain. Sosis dapat dikonsumsi dengan memasak, tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap.

Sosis tergolong produk sistem emulsi. Stabilitas emulsi dapat dicapai bila globula lemak yang terdispersi dalam emulsi diselubungi oleh emulsifier (protein daging) yang dimantapkan oleh *binder* dan *filler*. Permasalahan yang sering kali timbul dalam pembuatan sosis ialah pecahnya emulsi, tekstur yang meremah (tidak kompak), terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah. *Binder* merupakan bahan non daging yang ditambahkan ke dalam emulsi sosis dengan tujuan untuk menaikkan daya ikat protein terhadap air dan lemak sehingga emulsi sosis menjadi stabil. *Binder* diambil dari bahan yang mengandung protein tinggi, seperti sodium kaseinat, gluten, putih telur, susu skim, tepung kedelai, konsentrat protein kedelai. Bahan pengisi adalah bahan yang mampu mengikat sejumlah air tetapi mempunyai pengaruh kecil terhadap emulsifikasi. Bahan pengisi yang umum digunakan adalah tepung tapioka, tepung terigu, dan tepung sagu.

Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging maupun ikan yang telah dicincang, dihaluskan, diberi bumbu-bumbu, lalu dimasukkan ke dalam pembungkus berbentuk bulat panjang (*casing*), direbusan, dan disimpan dalam *freezer*.

Selongsong (*casing*) diperlukan sebagai pembungkus sosis. Selongsong tersebut ada yang alami misalnya saluran pencernaan hewan dan yang buatan, seperti kolagen (ada yang dimakan dan ada yang tidak dimakan), selulosa (biasanya dikupas), plastik (PV, PVC, PE).

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | |
|---|--------------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK | | |
| | UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM | | |
| | TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | |
| No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 2 dari 5 |
| Semester V | PEMBUATAN SOSIS AYAM | | 200 menit |

Proses pemasukan adonan sosis ke dalam selongsong dilakukan dengan menggunakan *sausage stuffer*.



Gambar 40. *Sausage Stuffer*

4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Alat: Timbangan, telenan, pisau, *food processor*, baskom, *sausage stuffer*, panci, penjepit, penyaring, kompor dan *sealer*.

Instrumen:

- 1) Hitung rendemen sosis

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat sosis}}{\text{berat daging ayam}} \times 100\%$$

- 2) Lakukan uji organoleptik sosis ayam pada warna, rasa, aroma dan tekstur

| Pengamatan | Penyimpanan | | |
|------------|-------------|-------------|-------------|
| | Minggu ke-0 | Minggu ke-1 | Minggu ke-2 |
| Warna | | | |
| Rasa | | | |
| Aroma | | | |
| Tekstur | | | |

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | | |
|---|---|---------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | | |
| | No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 3 dari 5 |
| | Semester V | PEMBUATAN SOSIS AYAM | | 200 menit |

Bahan: daging ayam, es batu, garam, gula pasir, bubuk kaldu ayam, merica bubuk, tepung protein kedelai/tepung kedelai/susu skim, *modified starch*/tepung tapioka/tepung sagu, minyak goreng, air es, selongsong sosis, kemasan plastik vakum dan label

5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakailah sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan sosis ayam:
 - a. Penghancuran dan penggilingan daging
 - b. Pencampuran daging dan bumbu
 - c. Pengisian daging pada *casing*
 - d. Perebusan
 - e. Pendinginan
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian
- 4) Melakukan uji organoleptik
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan sosis ayam!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa sosis ayam?

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|

| | | | |
|---|--------------------------------------|------------------|--------------|
|  | FAKULTAS TEKNIK | | |
| | UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA | | |
| | LAB SHEET PRAKTIKUM | | |
| | TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN | | |
| No. LST/BOG/6208/2016 | Revisi : 00 | Tgl. 1 Sept 2016 | Hal 4 dari 5 |
| Semester V | PEMBUATAN SOSIS AYAM | | 200 menit |

8. Lampiran: -

Resep

Sosis Ayam

Bahan:

- 200 gram daging ayam (bagian dada, fillet)
- 140 gram es batu
- 4,5 gram garam
- 5 gram gula pasir
- 1 gram bubuk kaldu ayam
- 1 gram merica bubuk
- 24 gram tepung protein kedelai / tepung kedelai / susu skim bubuk
- 25 gram modified starch K-01 / tepung tapioka / tepung sagu
- 35 gram minyak goreng
- Air es untuk mendinginkan

Cara Membuat:

1. Potong daging ayam.
2. Giling kasar dengan menggunakan *food processor*.
3. Tambahkan es batu sebagian, garam, tepung protein kedelai. Haluskan sampai kalis dan rata.
4. Tambahkan minyak goreng. Haluskan hingga rata.
5. Masukkan sisa es batu, gula pasir, bubuk kaldu ayam, merica bubuk dan *modified starch*. Haluskan sampai rata.
6. Isikan ke dalam *casing*/selongsong sosis dengan menggunakan *sausage stuffer*. Isi sampai padat dan tidak ada gelembung udara (usahakan adonan tetap dingin).
7. Panaskan air sampai suhu 100 °C.
8. Rebus sosis dalam air panas bersuhu 100 °C selama 10 – 15 menit
9. Angkat.
10. Masukkan ke dalam air es.

| | | |
|---|--|---|
| Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc | Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta | Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni |
|---|--|---|



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PRAKTIKUM
TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN**

No. LST/BOG/6208/2016

Revisi : 00

Tgl. 1 Sept 2016

Hal 5 dari 5

Semester V

**PEMBUATAN
SOSIS AYAM**

200 menit



Gambar 41. Langkah Pembuatan Sosis

Dibuat oleh :
Fitri Rahmawati, MP
Andian Ari A., M.Sc

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Mutiara Nugraheni