

PENGEMBANGAN SOSIS TINGGI SERAT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI JALI

YENI DAMAYANTI

Abstrak

Masalah obesitas di Indonesia mengalami peningkatan, pada remaja umur 13-15 tahun di Indonesia sebesar 10,8%, terdiri dari 8,3% gemuk dan 2,5% sangat gemuk (Risksdas, 2010). Salah satu penyebab terjadinya obesitas adalah kurang konsumsi serat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk pangan berbahan dasar tepung biji jali menjadi sosis yang tinggi serat (Hariyani, 2011). Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL). Tepung biji jali yang dihasilkan mengandung 10,1% air, 2,70% abu, 8,47% protein, 1,01% lemak, 79,7% karbohidrat dan 2,57% serat pangan. Pada penelitian ini didapatkan tiga formula yaitu F1 (43 gram), F2 (48 gram), dan F3 (53 gram). Hasil organoleptik yang didapatkan formula terpilih adalah F2 dengan penambahan 48 gram. Kandungan gizi sosis tepung biji jali adalah 49,2% air, 2,34% abu, 7,06% protein, 3,78% lemak, 37,6% karbohidrat dan 0,00482% serat pangan. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi sosis tepung biji jali. Selain itu, perlu diteliti lebih lanjut tentang cara pencegahan tekstur sosis yang keras pada sosis tepung biji jali dan perlu dilakukan analisis mikrobiologi untuk mendukung keamanan pada produk sosis tepung biji jali.

Kata Kunci : Sosis, Tepung Biji Jali, Serat Pangan

DEVELOPMENT OF HIGH FIBER SAUSAGES WITH THE BARLEY SEED FLOUR SUBSTITUTION

YENI DAMAYANTI

Abstract

The problem of obesity in Indonesia has been increased, for teenagers 13-15 years old in Indonesia 10,8%, consist of 8,3% fat and 2,5% very fat (Risksedas, 2010). One of the causes of obesity are less consumption of fiber. The purpose of this study was to develop a flour based food product barley seed into sausages that are high in fiber (Hariyani, 2011). This research used experimental method with a completely randomized design (RAL). Barley seed flour has produced containing 10.1% water, 2.70% ash, 8.47% protein, 1.01% fat, 79.7% carbohydrates and 2.57% dietary fiber. This research have got 3 formula like F1 (43 gram), F2 (48 gram), and F3 (53 gram). The results of organoleptic the chosen formula F2 with the addition of 48 g. Nutrient content in sausages of Barley seed flour is 49.2% water, 2.34% ash, 7.06% protein, 3.78% fat, 37.6% carbohydrates and dietary fiber 0.00482%. Further research is needed on interventions in sausages of barley seed flour. Moreover, need further study in this research is required on how prevention hard texture sausages on the sausage of barley seed flour and microbiological analysis needs to be done to support the security in the product sausages of barley seed flour.

Keyword : Sausages, Barley Seed Flour, Dietary Fiber