

PEMBUATAN SOSIS PENSI

PROYEK AKHIR

Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)

Program Studi Tata Boga



Oleh:

Laila Rusda

NIM : 16062027 / 2016

**Program Studi D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2019

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Laila Rusda
NIM : 2016 / 16079027
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

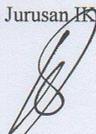
“Pembuatan Sosis Pensi”

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2019

Diketahui,
Ketua Jurusan ~~KK~~ FPP-UNP


Dra. Wifnelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan



Laila Rusda
NIM. 16079027

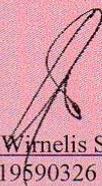
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Sosis Pensi

Judul : Pembuatan Sosis Pensi
Nama : Laila Rusda
NIM : 2016 / 16079027
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui

Ketua Jurusan IKK FPP



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



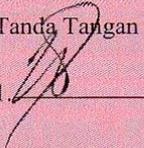
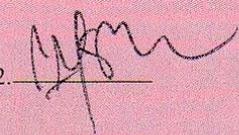
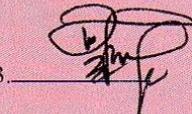
Wiwik Gushita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Laila Rusda
NIM : 2016 / 16079027
Judul : Pembuatan Sosis Pensi
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd	1. 
Anggota	Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si	2. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si	3. 

ABSTRAK

Laila Rusda, 2019. “Pembuatan Sosis Pensi” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sosis dari pensi dan mendiskripsikan kualitas sosis pensi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memenuhi keanekaragaman hasil olahan pensi dalam pembuatan sosis. Pensi mempunyai kandungan gizi yang relatif hampir dengan kerang. Jenis penelitian dalam bentuk Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat sosis pensi, yang dilakukan pada tanggal 15 Juli 2019 sampai tanggal 15 Agustus 2019 dengan melakukan tiga kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengawetan makanan dan teknik pangan, gastronomi. Pada uji organoleptik setelah dua kali pengulangan mendeskripsikan dan kualitas sosis pensi dari segi bentuk adalah silinder dengan 10 cm dan seragam, berwarna kuning kecoklatan, beraroma pensi, bertekstur kenyal dan memiliki rasa yang gurih.

Kata kunci : sosis, pensi, kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Sosis Pensi”**. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati. M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, MSi selaku Kepala Laboratorium Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua, *Teti* dan adik penulis yang selalu memberi dukungan moril atau materil dan doa kepada penulis.
8. Rekan-rekan D3 Tata Boga angkatan 2016 dan semua pihak, yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun, sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kesalahan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga Khususnya.

Padang, Agustus 2019

Laila Rusda

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang..	1
B. Tujuan Penelitian..	4
C. Manfaat Penelitian..	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Sosis	
1. Pengertian Sosis..	6
2. Pensi..	8
3. Bahan-bahan pembuatan sosis pensi..	10
4. Alat-Alat Pembuatan Sosis Pensi.....	14
5. Resep Standar Sosis Ayam..	18
6. Kualitas Sosis Yang Baik.....	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian..	23
B. Persiapan Alat dan Bahan	23
C. Pelaksanaan.....	25
D. Jenis Data dan Sumber Data..	28
E. Tahap Penelitian.....	30
F. Uji Organoleptik.....	32
G. Analisi Data.....	32

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data..... 34
B. Pembahasan..... 45
C. Analisis Harga..... 51

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.. 54
B. Saran..... 55

DAFTAR PUSTAKA..... 57

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Pembuatan Sosis Pensi..	28
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam pada Pembuatan Sosis Pensi.....	36
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Silinder 10 cm dalam Pembuatan Sosis Pensi..	38
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Pada Pembuatan Sosis Pensi.....	40
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pembuatan Sosis Pensi.....	42
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Pembuatan Sosis Pensi.....	43
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pembuatan Sosis pensi.....	45
8. Alat-alat dalam proses pembuatan sosis pensi.....	59
9. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Ayam.....	61
10. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Pensi.....	64
11. Foto 15 Orang Panelis.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ayam per 100 Gram..	7
2. Zat Gizi pensi per 100 gram.....	10
3. Resep Standar Sosis Ayam..	18
4. Resep Sosis Pensi.....	26
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam dalam Pembuatan Sosis Pensi.....	35
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Silinder 10 Cm Pembuatan Sosis Pensi.....	36
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kuning Kecoklatan pada Pembuatan Sosis Pensi.....	38
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pembuatan Sosis Pensi.....	40
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Pembuatan Sosis Pensi..	42
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pembuatan Sosis Pensi..	44
11. Anggaran Biaya Pembuatan Sosis Pensi.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi penelitian..	59
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	67
3. Surat Rekomendasi..	68
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	69
5. Surat Tugas Pembimbing.....	70
6. Surat izin Penelitian..	71
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	72
8. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir..	73
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir..	74
10. Surat Pernyataan Telah Menyelesaikan Laporan PLI.....	75
11. Angket Penelitian.....	76

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Sumatera yang berkembang dan memiliki hasil perikanan berlimpah. Di sektor perikanan air tawar terdapat bermacam-macam ikan dan kerang-kerangan. Pada daerah tertentu dapat ditemukan jenis kerang yang berbeda-beda. Seperti lankitang adalah jenis kerang yang terletak di daerah Payakumbuh. Ikan bilih terdapat di daerah danau Singkarak. Kemudian jenis ikan kerang lainnya terdapat di daerah danau Maninjau yaitu pensi. Bukan hanya di danau Maninjau tapi juga terdapat di daerah Padang Panjang, dan beberapa maupun disawah-sawah berlumpur yang ada di Sumatera Barat.

Pensi merupakan hasil alam di Maninjau yang berpotensi sebagai sumber pencaharian masyarakat di tempat tersebut. Beragam hasil olahan pensi tersebut perlu di kembangkan sebagai variasi pangan masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi makanan tersebut setiap hari. Hal ini selain dapat meningkatkan nilai gizi dapat meningkatkan sumber pendapatan masyarakat Maninjau. Pangan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia sebagai sumber zat gizi. Melalui penganekaragaman pangan ini di harapkan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi manusia.

Menurut pengamatan penulis makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang di perlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Produk makanan atau pangan

adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayati, 2010).

Sumatera Barat kaya akan berbagai jenis kerang yang limbahnya dapat dimanfaatkan sebagai sumber kalsium bagi makanan ternak. Berbagai jenis kerang diantaranya adalah pensi (*Corbicula sumatrana*), berbagai jenis kerang tersebut ditemukan di perairan seperti ; danau, muara, laut, sungai, selokan, dan lain-lainya. Semua jenis kerang ini dapat dijadikan sumber kalsium bagi ternak yang melimpah (Hidayat , 2017) .

Pensi merupakan kerang yang memiliki nilai analisa kimia, dan sifat fisik yang mendekati rata-rata. Selain itu pensi juga memiliki harga yang ekonomis untuk dijadikan pakan ternak, murah dalam memperoleh, serta jika diolah tidak perlu dipecah terlebih dahulu seperti kerang jenis lainnya, karena pensi memiliki cangkang yang rapuh. Pensi adalah salah satu jenis kerang lokal yang ukuran tubuhnya lebih kecil. Satu susunan tubuh pensi terdapat 30% bagian isi dan 70% bagian cangkangnya. Hal ini dijelaskan oleh Hidayat (2017) bahwa bagian cangkang pensi mencakup sekitar 47,73 – 56,34% dari bobot utuh dan biasanya masih di buang dan belum dimanfaatkan secara optimal.

Kerang-kerangan air tawar adalah salah satu hewan yang sangat penting, selain sebagai *biofilter*, bahan makanan ikan bagi hewan lainnya juga dagingnya bisa dikonsumsi oleh manusia. Kerang berarti semua meluska dengan sepasang cangkang. Dengan pengertian ini, lebih tepat

orang menyebutnya kerang-kerangan dan sepadan dengan arti *clam* yang dipakai di Amerika (Livia Tanjung, 2013). Dada ayam adalah sumber protein baik. Meski begitu, daging ayam memiliki lemak yang sedikit. Selain itu, daging ayam juga memiliki banyak nutrisi, seperti fosfor, kalsium, kalium, dan zat besi. Perhitungannya bila harga satu kilogram daging sapi Rp120 ribu ke atas, daging ayam Rp50 ribu ke atas saat ini, pensi dapat dihargai per liternya tidak sampai Rp10 ribu. (Livia Tanjung, 2013).

Sosis adalah makanan cepat saji yang sangat praktis dengan rasa yang enak, gurih, murah serta mudah kita jumpai. Army Ika Prastini dan Simon Bambang Wdijanarko (2015) mengatakan “Sosis merupakan daging atau campuran beberapa daging yang dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah”. Selain itu Rusman (2012) menyatakan bahwa “Jenis sosis dapat diketahui berdasarkan jenis dagingnya seperti sosis ayam, sosis sapi, dan lain-lain”.

Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, dan sapi. Muhammad Yusuf (2015) mengatakan “dibalik dari kelezatannya, sosis daging tersebut ternyata kurang baik apabila dikonsumsi secara berlebihan, karena dalam proses pembuatannya, daging yang digunakan memiliki lemak yang cukup banyak, dan hal ini mempengaruhi penimbunan kolesterol pada tubuh yang dapat memicu terjadinya penyakit jantung dan penyakit hipertensi”.

Sosis mengandung zat gizi yang baik bagi tubuh yaitu protein, vitamin B12, dan zat besi. Sosis juga dapat dijadikan usaha yang baik, salah satunya sosis pensi yang merupakan salah satu hasil laut yang mempunyai nilai gizi tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh. Umumnya sosis disukai banyak orang mulai dari kalangan anak-anak sampai kalangan orang dewasa. Dengan menggunakan sosis pensi dalam pembuatan sosis merupakan salah satu bentuk penganekaragaman hasil air tawar.

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang mencoba dan meneliti tentang pengolahan sosis pensi. Mengolah pensi menjadi sosis merupakan salah satu penganekaragaman bahan pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kerang pensi. Berdasarkan hal diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pembuatan Sosis Pensi”**.

B. Tujuan penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Membuat sosis dari pensi
2. Mendeskripsi kualitas sosis dari pensi di lihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah keanekaragaman hasil olahan pensi.
2. Meningkatkan nilai ekonomis sosis.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan sosis pensi, khususnya mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
4. Penelitian ini syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.