

SKRIPSI

PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)

Disusun oleh:
Bayu Witanto
NPM: 090801078



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

SKRIPSI

**PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.)
DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA
DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)**

Disusun oleh:
Bayu Witanto
NPM: 090801078



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

SKRIPSI

**PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.)
DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA
DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)**

Diajukan kepada Program Studi Biologi

Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh Derajat Sarjana S-1

Disusun oleh :

Bayu Witanto

NPM : 090801078



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul

**PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.)
DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA
DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)**

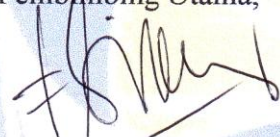
Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Bayu Witanto
NPM : 090801078

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Selasa, tanggal 24 September 2013
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

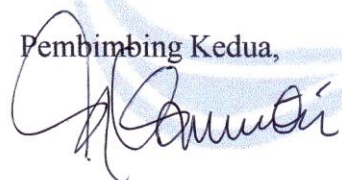
Pembimbing Utama,


(Drs. F. Sinung Pranata, M.P.)

Anggota Tim Penguji,


(Drs. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc.)

Pembimbing Kedua,

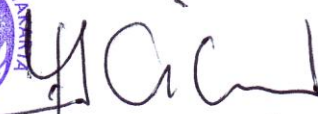

(LM. Ekawati Purwijantiningasih, M.Si.)

Yogyakarta, 31 Oktober 2013

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,




(Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S.)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada keluargaku, dosen, dan teman-teman kuliah
di Fakultas Teknobiologi UAJY

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bayu Witanto

NPM : 090801078

Judul Skripsi : PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar asli hasil karya saya sendiri dan disusun berdasarkan norma akademik. Apabila ternyata di kemudian hari terbukti sebagai plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan gelar kesarjanaan saya.

Yogyakarta, 25 Oktober 2013

Yang menyatakan,



Bayu Witanto
090801078

KATA PENGANTAR

Segala pujian, hormat, kemuliaan, dan kuasa hanya bagi TUHAN karena kasih penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi yang berjudul “PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) DAN TEPUNG REBUNG DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)”.

Naskah ini disusun untuk memenuhi prasyarat kelulusan tingkat Strata Satu (S1) di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta di Yogyakarta. Laporan ini terdiri dari bab-bab yang dapat membantu pembaca untuk memahami isinya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S. selaku Dekan Fakultas Teknobiologi, atas dukungan yang diberikan,
2. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M.P. selaku Dosen Pembimbing Utama Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama skripsi,
3. Ibu LM. Ekawati Purwijantiningsih, S.Si., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Pendamping Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama skripsi,
4. Bapak Drs. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc. selaku dosen penguji skripsi, atas masukan dan penilaian yang diberikan,
5. Bapak-Ibu Dosen, Laboran, dan Staf Tata Usaha Fakultas Teknobiologi UAJY yang membantu penulis dalam menjalani masa-masa kuliah,

6. Ayah, ibu, dan adik penulis yang mendukung pelaksanaan Skripsi sampai dengan selesai,
7. Nita, Anika, Pascalis, Gema, Erlin, Febi, Dicky S, Asty, Indri, Ocha, Santi, Novia, Lala dan Lusi sebagai teman seperjuangan selama di Laboratorium Teknobia Pangan.
8. Teman-teman Pengkolan (Penghuni Kosong Sembilan) Fakultas Teknobiologi yang memberikan motivasi selama skripsi,
9. Teman-teman PRESMA dan KSB yang memberi penghiburan dan motivasi selama skripsi
10. Mas Wisnu yang membantu penulis selama proses penelitian,
11. Seluruh teman-teman FTB yang memberikan banyak keceriaan selama skripsi
12. Semua pihak yang mendukung penulis yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Tiada gading yang tak retak, tiada yang sempurna di dunia ini, demikian pula dengan naskah skripsi ini. Oleh sebab itu, kritik dan saran dari berbagai pihak sangat penulis harapkan agar penulis dapat melakukan tugas serupa dengan lebih sempurna.

Yogyakarta, 25 Oktober 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI	xviii
 I. PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	6
C. Perumusan Masalah	7
D. Tujuan	7
E. Manfaat Penelitian	8
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 9
A. Morfologi, Kedudukan Taksonomi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i> Jacq.) sebagai Bahan Baku Sosis	9
B. Karakteristik dan Kedudukan Tasksonomi <i>Euclidean cottonii</i> Doty	12
C. Karaginan <i>Euclidean cottonii</i> Doty dan Pembuatan Karaginan	13
D. Karakteristik, Kedudukan Taksonomi dan Kandungan Gizi Rebung sebagai Bahan Baku Tepung Rebung	16
E. Karakteristik dan Manfaat β -Karoten	19
F. Serat Nabati pada Bahan Pangan	21
G. Pengertian, Jenis dan Bahan Pembuatan Sosis	22
H. Bahan-bahan dalam Pembuatan Sosis Jamur Tiram dan Fungsinya	28
H.1. Tepung Tapioka	28
H.2. Tepung Maizena	29
H.3. Garam	30
H.4. Gula	30
H.5. Bawang Putih dan Bawang Merah	31
H.6. Pala	31
H.7. Lada	32
I. Syarat Mutu Sosis	32
J. Hipotesis	33
 III. METODE PENELITIAN	 35
A. Tempat dan Waktu	35
B. Alat dan Bahan	35

	Halaman
C. Rancangan Percobaan	36
D. Cara Kerja	36
1. Pembuatan tepung rebung dengan modifikasi	36
2. Uji Proksimat tepung rebung dan karaginan	37
Penentuan kadar protein tepung rebung metode Lowry dengan modifikasi	37
3. Pembuatan sosis jamur tiram dengan modifikasi	38
4. Analisis Mutu	39
a. Penentuan kadar air	39
b. Penentuan kadar serat dengan modifikasi	39
c. Penentuan kadar abu	40
d. Penentuan kadar protein	40
e. Penentuan kadar lemak	41
f. Penentuan Kadar Pro vitamin A / β -karoten	42
5. Uji sifat fisik sosis	42
a. Analisis tekstur metode <i>Lyod Instrument</i>	42
b. Analisis warna dengan <i>Chromamometer</i>	43
6. Uji Mikrobiologi	43
a. Perhitungan angka lempeng total	43
b. Uji kuantitatif <i>Staphylococcus aureus</i>	44
7. Uji Organoleptik	45
8. Analisis Data	45
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Kandungan Gizi Tepung Rebung	46
B. Kandungan Gizi Tepung Karaginan (<i>Eucheuma cottonii</i> Doty) ...	50
C. Analisis Kimia Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	54
C.1. Kadar Air	54
C.2. Kadar Abu	55
C.3. Kadar Serat Kasar	59
C.4. Kadar Lemak	62
C.5. Kadar Protein	63
C.6. Kadar β -karoten	66
D. Analisis Fisik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	69
D.1. Analisis Warna	69
D.2. Analisis Tekstur	72
E. Analisis Mikrobiologi Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	73
E.1. Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) Sosis Jamur Tiram	74
E.2. Uji <i>Staphylococcus aureus</i>	76
F. Kualitas Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	78

	Halaman
F.1. Analisis Warna	79
F.2. Analisis Aroma	80
F.3. Analisis Rasa	80
F.4. Analisis Tekstur	81
V. SIMPULAN DAN SARAN	83
A. Simpulan.....	83
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi beberapa jenis jamur tiram	11
Tabel 2. Komposisi Kimia Rumpun Laut Jenis <i>Eucheuma cottonii</i> Doty	13
Tabel 3. Mutu Karaginan	15
Tabel 4. Komposisi rebung mentah per 100 gram bagian yang dapat dimakan	19
Tabel 5. Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka	29
Tabel 6. Komposisi kimia tepung maizena dipasaran	30
Tabel 7. Syarat Mutu Sosis Daging Menurut SNI 01-3820-1995	33
Tabel 8. Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	36
Tabel 9. Formulasi Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih	38
Tabel 10. Kandungan Gizi Tepung Rebung	45
Tabel 11. Kandungan Gizi Tepung Karaginan	51
Tabel 12. Kadar Air (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	54
Tabel 13. Kadar Abu (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	57
Tabel 14. Kadar Serat (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	59
Tabel 15. Kadar Lemak (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	62
Tabel 16. Kadar Protein (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	65
Tabel 17. Kadar β -karoten ($\mu\text{g}/100\text{ g}$) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	67

	Halaman
Tabel 18. Warna Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	70
Tabel 19. Kekerasan (N/mm^2) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	71
Tabel 20. Angka Lempeng Total (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	74
Tabel 21. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	76
Tabel 22. Hasil Uji Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	78
Tabel 23. Hasilpenghitungankadar air (%) sosis.....	99
Tabel 24. Hasil anava kadar air sosis	99
Tabel 25. Uji duncan kadar air sosis	99
Tabel 26. Hasilpenghitungankadarabu (%) sosis.....	100
Tabel 27. Hasil anava kadar abu sosis	100
Tabel 28. Uji duncan kadar abu sosis	100
Tabel 29. Hasilpenghitungankadarserat (%) sosis	101
Tabel 30. Hasil anava kadar serat sosis.....	101
Tabel 31. Uji duncan kadar serat sosis.....	101
Tabel 32. Hasilpenghitungankadarlemak (%) sosis	102
Tabel 33. Hasil anava kadar lemak sosis	102
Tabel 34. Uji duncan kadar lemak sosis	102
Tabel 35. Hasilpenghitungankadarprotein (%) sosis	103
Tabel 36. Hasil anava kadar protein sosis	103

	Halaman
Tabel 37. Uji duncan kadar protein sosis	103
Tabel 38. Hasilpenghitungankadar β -karoten ($\mu\text{g}/100\text{ g}$) sosis	104
Tabel 39. Hasil anava kadar β -karoten sosis jamur tiram dan tepung rebung dengan variasi tepung tapioka dan karaginan	104
Tabel 40. Uji duncan kadar β -karoten sosis jamur tiram dan tepung rebung dengan variasi tepung tapioka dan karaginan	104
Tabel 41. Hasilhardness(N/mm^2) sosis.....	105
Tabel 42. Hasil anava <i>hardness</i> sosis.....	105
Tabel 43. Uji duncan <i>hardness</i> sosis.....	105
Tabel 44. Hasiljumlah koloni angka lempeng total (CFU/gram) sosis.....	106
Tabel 45. Hasil anava angka lempeng total sosis.....	106
Tabel 46. Uji duncan angka lempeng total sosis.....	106
Tabel 47. Hasiljumlah koloni <i>Staphylococcusaureus</i> (CFU/gram) sosis	107
Tabel 48. Hasil anava koloni <i>Staphulococcus aureus</i> sosis.....	107
Tabel 49. Uji duncan koloni <i>Staphulococcus aureus</i> sosis.....	107
Tabel 50. Hasilpengukuran warna sosis jamur tiram dan tepung rebung dengan kombinasi tepung tapioka dan karaginan	108
Tabel 51. Kualitas Mutu Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	109

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Jamur tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i> Jacq).....	10
Gambar 2. <i>Eucheuma cottonii</i> Doty.....	12
Gambar 3. Bambu Betung (<i>Dendrocalamus asper</i> Backer)	18
Gambar 4. Struktur Kimia β -karoten	20
Gambar 5. Kadar Air (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	54
Gambar 6. Kadar Abu (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	56
Gambar 7. Kadar Serat (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	59
Gambar 8. Kadar Lemak (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan ...	62
Gambar 9. Kadar Protein (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan ...	64
Gambar 10. Kadar β -karoten ($\mu\text{g}/100\text{ g}$) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	67
Gambar 11. Warna Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan 10%:0%, 9%:1%, 8%:2%, dan 7%:3%	69
Gambar 12. Kekerasan (N/mm^2) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan ...	71
Gambar 13. Angka Lempeng Total (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	73
Gambar 14. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	76
Gambar 15. Hasil uji Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan ...	77

	Halaman
Gambar 16. Jamur Tiram Putih.....	93
Gambar 17. Tepung Tapioka.....	93
Gambar 18. Tepung Maizena.....	93
Gambar 19. Tepung Rebung	93
Gambar 20. Tepung Karaginan	93
Gambar 21. Lada	93
Gambar 22. Pala	94
Gambar 23. Bawang Putih dan Bawang Merah	94
Gambar 24. Rebung Mentah	95
Gambar 25. Pencucian Rebung	95
Gambar 26. Bubur Rebung	95
Gambar 27. Tepung Rebung	95
Gambar 28. Uji ALT dengan PCA pengenceran 10^{-1}	96
Gambar 29. Uji ALT dengan PCA pengenceran 10^{-2}	96
Gambar 30. Uji ALT dengan PCA Pengenceran 10^{-3}	97
Gambar 31. Uji ALT dengan PCA Pengenceran 10^{-4}	97
Gambar 32. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i>	98

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bahan – bahan Pembuatan Sosis	93
Lampiran 2. Gambar Pembuatan Tepung Rebung	95
Lampiran 3. Koloni Mikroorganisme (ALT) pada Sosis Jamur Tiram dan Tepung Rebung pada Kombinasi Tepung Tapioka 7% : Karaginan 3%	96
Lampiran 4. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada Sosis Jamur Tiram dan Tepung Rebung pada Kombinasi Tepung Tapioka 10% : Karaginan 0%	98
Lampiran 5. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Air Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	99
Lampiran 6. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Abu Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	100
Lampiran 7. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Serat Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	101
Lampiran 8. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Lemak Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	102
Lampiran 9. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Protein Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	103
Lampiran 10. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar β -karoten Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	104
Lampiran 11. Hasil Analisis dan Uji Duncan <i>Hardness</i> Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	105

	Halaman
Lampiran 12. Hasil Analisis dan Uji Duncan Angka Lempeng Total (ALT) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	106
Lampiran 13. Hasil Analisis dan Uji Duncan <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	107
Lampiran 14. Hasil Pengukuran Warna dengan Alat <i>Colour Reader</i> pada Sosis Jamur Tiram dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	108
Lampiran 15. Kualitas Mutu Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	109

INTISARI

Sosis merupakan makanan olahan dari daging yang dijadikan sebagai salah satu pangan sumber protein. Pemanfaatan jamur tiram putih menjadi produk sosis merupakan solusi untuk menghadirkan produk sosis nabati yang menyehatkan. Sosis jamur tiram diharapkan dapat memenuhi selera konsumen akan makanan yang berserat, berprotein tinggi, dan berkolesterol rendah. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) mengandung serat 11,5%; protein sebesar 26,40% dan lemak sebesar 1,66%. Penambahan tepung rebung dalam pembuatan sosis jamur tiram putih bertujuan memperkaya kandungan gizi yaitu vitamin A (β -karoten). Dalam penelitian ini tepung tapioka dikombinasikan dengan tepung karaginan yang berasal dari ekstrak *Eucheuma cottonii* Doty bahan pengikat alami sehingga diperoleh adonan sosis yang kompak dan tidak berongga. Penelitian ini bertujuan mengetahui kombinasi tepung tapioka dan karaginan yang paling baik dan mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik untuk mendapatkan kualitas sosis jamur tiram putih dan tepung rebung yang paling baik. Tujuan yang kedua adalah mengetahui konsentrasi kombinasi tepung tapioka dan karagenan yang paling baik untuk mendapatkan kualitas sosis yang paling baik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan variasi konsentrasi karaginan yang ditambahkan sebesar 0, 1, 2 dan 3% dengan tiga kali ulangan. Tahapan penelitian ini meliputi pembuatan tepung rebung, uji proksimat tepung rebung, pembuatan sosis jamur tiram, uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar lemak, kadar protein, dan kadar β -karoten), uji sifat fisik (analisis warna dan analisis tekstur), uji mikrobiologi (uji Angka Lempeng Total dan *Staphylococcus aureus*), uji organoleptik, dan analisis data menggunakan ANAVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi konsentrasi tepung tapioka dan karaginan memberi pengaruh terhadap sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik. Kombinasi tepung tapioka 7% dan karaginan 3% adalah konsentrasi yang paling baik ditinjau dari hasil uji kimia dan telah memenuhi SNI berdasarkan uji kimia, fisik, dan mikrobiologi.