

SKRIPSI

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

Disusun oleh:
Amelia Herawati Nugroho
NPM: 110801213



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2015**

SKRIPSI

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

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi syarat untuk memperoleh Derajat Sarjana S-1**

Disusun oleh:
Amelia Herawati Nugroho
NPM: 110801213



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2015**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul :

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

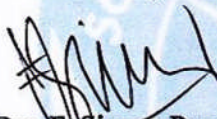
yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Amelia Herawati Nugroho
NPM: 110801213

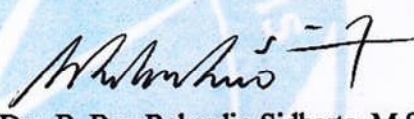
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Rabu, tanggal 16 September 2015
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

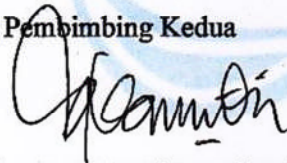
Pembimbing Utama,


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

Anggota Tim Penguji


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

Pembimbing Kedua

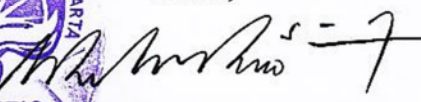

(L. M. Ekawati Purwijantiningih, M.Si.)

Yogyakarta, 30 Oktober 2015

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,




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

HALAMAN PERSEMBAHAN

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



“God Bless Us..”

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Amelia Herawati Nugroho
NPM : 110801213
Judul Skripsi : KUALITAS SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) DAN TEPUNG LABU KUNING DENGAN KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN KARAGINAN (*Eucheuma cottonii* Doty.)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata saya terbukti melanggar pernyataan tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaannya).

Yogyakarta, 21 September 2015



Amelia Herawati Nugroho
110801213

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya dengan berkat, tuntunan, dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Kualitas Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty.)”. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program sarjana Strata-1 di Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Kelancaran penelitian dan penyusunan skripsi tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Drs. F. Sinung Pranata, M.P., selaku dosen pembimbing utama yang telah memberi masukan dan membimbing penulis selama proses penelitian dan penyusunan skripsi
2. L. M. Ekawati Purwijantiningsih, M.Si., selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan dan membimbing penulis selama proses penelitian dan penyusunan skripsi
3. Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc., selaku dosen penguji yang telah memberikan penilaian dan masukan terhadap hasil penelitian dan penyusunan skripsi.
4. Papa Her Nugroho, Mama Melly Susanto, dan Angelina Octaviani selaku keluarga terkasih yang selalu memberikan doa dan dukungan.

5. Tersayangku Rico Aditya (R.A.S.P) yang telah mencurahkan seluruh perhatian, jiwa raga, dan cinta kasih kepada penulis dengan tak henti-hentinya, serta memberikan semangat yang tak pernah padam, dan selalu menghibur penulis disaat jenuh.
6. Danny K.Dj., Stefan Nicholas yang sudah menemani dan membantu penulis selama penulisan naskah skripsi.
7. Renata Febe yang sangat membantu penulis dalam pengujian organoleptik dan penulisan skripsi.
8. Monica Arianti dan Michaela Meme, “The B*tches” yang selalu memberi semangat kepada penulis selama penelitian dan pembuatan naskah skripsi.
9. Rivana Khaliska, Livia Sisilia Ui, Jerry Julian Paays, Asteria Floretta, Florentia Shella, Saut Rotona B, dan Cahyo Adi L yang telah menemani dan memberikan semangat saat kegiatan perkuliahan dan penelitian.
10. Dosen, Staff Tata Usaha, dan Laboran Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan banyak bantuan selama studi berlangsung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis senantiasa terbuka terhadap segala kritik dan saran yang membangun. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Yogyakarta, 21 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Morfologi, Kedudukan Taksonomi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i> Jacq.) sebagai Bahan Baku Sosis.....	9
B. Karakteristik dan Kedudukan Taksonomi <i>Eucheuma cottonii</i> Doty ...	11
C. Karaginan <i>Eucheuma cottonii</i> Doty dan Pembuatan Karaginan	14
D. Karakteristik, Kedudukan Taksonomi dan Kandungan Gizi Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	16
E. Karakteristik dan Manfaat Betakaroten (β -karoten)	19
F. Serat Nabati pada Bahan Pangan	20
G. Pengertian, Jenis, Bahan dan Syarat Mutu Sosis	21
H. Bahan-bahan dalam Pembuatan Sosis Jamur Tiram dan Fungsinya	26
H.1. Tepung Tapioka	26
H.2. Tepung Maizena.....	26
H.3. Garam	27
H.4. Gula	27
H.5. Pala	27
H.6. Bawang Putih dan Bawang Merah	28
H.7. Lada	28
H.8. Angkak	28
I. Hipotesis	29

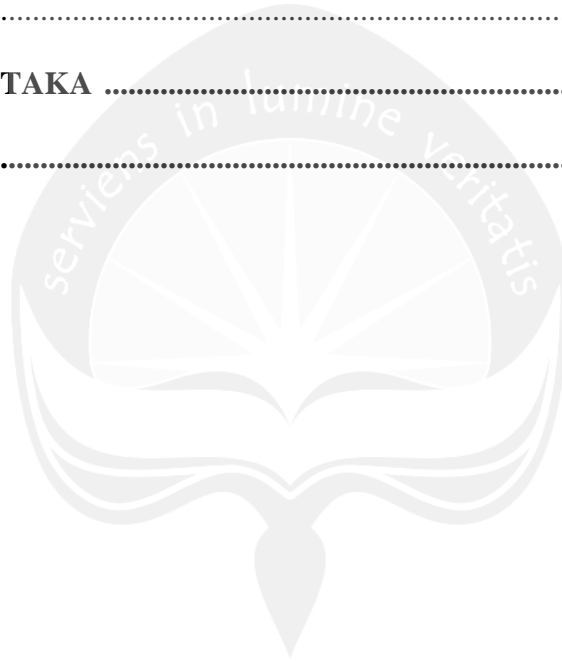
III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	30
B. Alat dan Bahan	30
C. Rancangan Percobaan	31
D. Cara Kerja	31
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning	32
2. Uji Proksimat Tepung Labu Kuning	32
3. Pembuatan Sosis Jamur Tiram	32
4. Analisis Mutu Sosis	33
a. Penentuan Kadar Air	33
b. Penentuan Kadar Serat Kasar	33
c. Penentuan Kadar Serat Larut	34
d. Penentuan Kadar Abu	35
e. Penentuan Kadar Protein Metode Mikro Kjeldahl	35
f. Penentuan Kadar Lemak Metode Soxhlet	36
g. Penentuan Kadar Betakaroten.....	37
5. Uji Sifat Fisik Sosis	37
a. Analisis tekstur metode <i>Lyod Instrument</i>	37
b. Analisis warna dengan <i>Chromamometer</i>	38
6. Uji Mikrobiologi	38
a. Perhitungan Angka Lempeng Total	38
b. Uji kuantitatif <i>Staphylococcus aureus</i>	39
7. Uji Organoleptik	39
8. Analisis Data	40

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning	41
B. Kandungan Gizi Tepung Karaginan (<i>Eucheuma cottoni</i> Doty.)	46
C. Analisa Kimia Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	47
C.1. Kadar Air	47
C.2. Kadar Abu	50
C.3. Kadar Serat Kasar	53
C.4. Kadar Serat Larut	56
C.5. Kadar Lemak	59
C.6. Kadar Protein	62
C.7. Kadar Betakaroten	66
D. Analisis Fisik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	69
D.1. Analisis Warna	69
D.2. Analisis Tekstur	71
E. Analisis Mikrobiologi Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	74
E.1. Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) Sosis	

	Halaman
Jamur Tiram	74
E.2. Uji <i>Staphylococcus aureus</i>	76
F. Kualitas Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	80
F.1. Analisis Warna	81
F.2. Analisis Aroma	82
F.3. Analisis Rasa	83
F.4. Analisis Tekstur	84
V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	86
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	93



DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih Per 100 Gram.....	11
Tabel 2. Komposisi Kimia <i>Eucheuma cottoni</i> Doty	13
Tabel 3. Kandungan Gizi Labu Kuning	18
Tabel 4. Sifat Fisiko-Kimia Tepung Labu Kuning	19
Tabel 5. Syarat Mutu Sosis	25
Tabel 6. Komposisi Gizi Tepung Tapioka	26
Tabel 7. Komposisi Kimia Tepung Maizena	27
Tabel 8. Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	31
Tabel 9. Formulasi Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih	33
Tabel 10. Analisis Proksimat Tepung Labu Kuning.....	41
Tabel 11. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning.....	42
Tabel 12. Kandungan Gizi Tepung Karaginan	47
Tabel 13. Kadar Air (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	48
Tabel 14. Kadar Abu (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	51
Tabel 15. Kadar Serat Kasar (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	54
Tabel 16. Kadar Serat Larut (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	57
Tabel 17. Kadar Lemak (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	60
Tabel 18. Kadar Protein (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	63
Tabel 19. Kadar Betakaroten ($\mu\text{g}/100\text{ g}$) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	66
Tabel 20. Warna Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	70

Tabel 21. Kekerasan (N/mm^2) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	72
Tabel 22. Angka Lempeng Total (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	74
Tabel 23. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	77
Tabel 24. Hasil Uji Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	80
Tabel 25. Hasil Penghitungan Kadar Air (%) Sosis.....	97
Tabel 26. Hasil Anava Kadar Air Sosis	97
Tabel 27. Uji Duncan Kadar Air Sosis.....	97
Tabel 28. Hasil Penghitungan Kadar Abu (%) Sosis	98
Tabel 29. Hasil Anava Kadar Abu Sosis.....	98
Tabel 30. Hasil Penghitungan Kadar Serat Kasar (%) Sosis	99
Tabel 31. Hasil Anava Kadar Serat Kasar Sosis	99
Tabel 32. Hasil Penghitungan Kadar Serat Larut (%) Sosis	100
Tabel 33. Hasil Anava Kadar Serat Larut Sosis.....	100
Tabel 34. Hasil Penghitungan Kadar Lemak (%) Sosis.....	101
Tabel 35. Hasil Anava Kadar Lemak Sosis	101
Tabel 36. Uji Duncan Kadar Lemak Sosis.....	101
Tabel 37. Hasil Penghitungan Kadar Protein (%) Sosis	102
Tabel 38. Hasil Anava Kadar Protein Sosis	102
Tabel 39. Uji Duncan Kadar Protein Sosis	102
Tabel 40. Hasil Penghitungan Kekerasan (N/mm^2) Sosis.....	103
Tabel 41. Hasil Anava Kekerasan Sosis	103
Tabel 42. Uji Duncan Kekerasan Sosis.....	103
Tabel 43. Hasil Penghitungan Angka Lempeng Total (ALT) (CFU/g) Sosis.....	104
Tabel 44. Hasil Anava Angka Lempeng Total (ALT) Sosis.....	104

	Halaman
Tabel 45. Hasil Penghitungan <i>Staphylococcus aureus</i> (SA) (CFU/g) Sosis.....	105
Tabel 46. Hasil Anava <i>Staphylococcus aureus</i> (SA) Sosis.....	105
Tabel 47. Hasil Pengukuran Warna Sosis.....	106
Tabel 48. Kualitas Mutu Sosis	107



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Jamur Tiram Putih.....	10
Gambar 2. Budidaya <i>Eucheuma cottonii</i> Doty	13
Gambar 3. Struktur Kimia Karaginan	16
Gambar 4. Buah Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	17
Gambar 5. Struktur Kimia Betakaroten	20
Gambar 6. Kadar Air (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	48
Gambar 7. Kadar Abu (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	51
Gambar 8. Kadar Serat Kasar (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	54
Gambar 9. Kadar Serat Larut (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	57
Gambar 10. Kadar Lemak (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	60
Gambar 11. Kadar Protein (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	64
Gambar 12. Kadar Betakaroten (%) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	67
Gambar 13. Warna Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	70
Gambar 14. Kekerasan (N/mm ²) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	72
Gambar 15. Angka Lempeng Total (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	75

Gambar 16. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	77
Gambar 17. Hasil Uji Organoleptik Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	81
Gambar 18. Bahan-Bahan Pembuatan Sosis.....	93
Gambar 19. Jamur Tiram Putih.....	93
Gambar 20a. Labu Kuning.....	94
Gambar 20b. Pengirisan Labu Kuning.....	94
Gambar 20c. Tepung Labu Kuning.....	94
Gambar 21. Uji ALT dengan PCA Sosis A (10% : 0%).....	95
Gambar 22. Uji ALT dengan PCA Sosis B (9% : 1%)	95
Gambar 23. Uji ALT dengan PCA Sosis C (8% : 2%)	95
Gambar 24. Uji ALT dengan PCA Sosis D (7% : 3%).....	95
Gambar 25. Uji ALT dengan PCA Sosis E (6% : 4%)	95
Gambar 26. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis A.....	96
Gambar 27. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis B.....	96
Gambar 28. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis C.....	96
Gambar 29. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis D.....	96
Gambar 30. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> Sosis E.....	96

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bahan-Bahan Pembuatan Sosis	93
Lampiran 2. Gambar Pembuatan Tepung Labu Kuning	94
Lampiran 3. Koloni Mikroorganisme (ALT) Pada Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning	95
Lampiran 4. Koloni <i>Staphylococcus aureus</i> pada Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning	96
Lampiran 5. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Air Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	97
Lampiran 6. Hasil Analisis Kadar Abu Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	98
Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Serat Kasar Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	99
Lampiran 8. Hasil Analisis Kadar Serat Larut Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	100
Lampiran 9. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Lemak Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	101
Lampiran 10. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kadar Protein Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	102
Lampiran 11. Hasil Analisis dan Uji Duncan Kekerasan Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	103
Lampiran 12. Hasil Analisis Angka Lempeng Total (ALT) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi	

	Halaman
Tepung Tapioka dan Karaginan	104
Lampiran 13. Hasil Analisis <i>Staphylococcus aureus</i> (SA) Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	105
Lampiran 14. Hasil Pengukuran Warna Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan.....	106
Lampiran 15. Kualitas Mutu Sosis Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan	107



INTISARI

Sosis merupakan makanan olahan dari daging yang dijadikan sebagai salah satu pangan sumber protein. Pemanfaatan jamur tiram putih menjadi produk sosis merupakan salah satu solusi untuk menghadirkan produk sosis nabati yang menyehatkan. Sosis jamur tiram diharapkan dapat memenuhi selera konsumen akan makanan yang berserat dan rendah lemak. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) mengandung serat sebesar 11,5% dan lemak sebesar 1,7-2,2%. Penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan sosis jamur tiram putih bertujuan memperkaya kandungan gizi yaitu vitamin A (betakaroten). Dalam penelitian ini tepung tapioka dikombinasikan dengan karaginan yang berasal dari ekstrak *Eucheuma cottonii* Doty bahan pengikat alami sehingga diperoleh adonan sosis yang kompak dan tidak berongga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi tepung tapioka dan karaginan yang paling tepat dan mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik untuk mendapatkan kualitas sosis jamur tiram putih dan tepung labu kuning yang paling baik. Tujuan kedua adalah mengetahui konsentrasi kombinasi tepung tapioka dan karaginan yang paling tepat untuk mendapatkan kualitas sosis yang paling baik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan dan dilakukan tiga kali ulangan. Tahapan penelitian ini meliputi pembuatan tepung labu kuning, uji proksimat tepung labu kuning, pembuatan sosis jamur tiram putih, uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar serat larut, kadar lemak, kadar protein, dan kadar betakaroten), 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 tepat ditinjau dari hasil uji kimia dan telah memenuhi SNI berdasarkan uji kimia, fisik, dan mikrobiologi.