

**KARAKTERISASI SIFAT KIMIA DAN SENSORIS
SISIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN
BLONDO**

SKRIPSI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
MATARAM, 2024**

KARAKTERISASI SIFAT KIMIA DAN SENSORIS SISIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN BLONDO

Hisbul Wathan, Syirril Ihromi¹, Nurhayati²

ABSTRAK

Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan, lalu dimasukkan ke dalam selubung sosis. (1) penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh penambahan blondo terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan sensoris sosis ayam. (2) metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu penambahan blondo. Perlakuan: P1 = Penambahan blondo 30%; P2 = Penambahan blondo 40%; P3 = Penambahan blondo 50%; P4 = Penambahan blondo 60%; P5 = Penambahan blondo 70%; data hasil penelitian dianalisis menggunakan Analisis Keragaman ANOVA pada taraf nyata 5% dan dilakukan uji lanjut dengan uji BNJ pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan sosis ayam dengan penambahan blondo berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (parameter kadar air, lemak dan kadar protein) namun tidak berpengaruh nyata pada parameter kadar abu. Adapun pada uji organoleptik, penambahan blondo berpengaruh nyata pada parameter warna, rasa dan aroma, namun tidak berpengaruh nyata pada parameter tekstur dan warna. Perlakuan terbaik yang paling disukai panelis adalah P1 (30% penambahan blondo) dengan kadar air 64,48%, kadar abu 2,20%, kadar lemak 3,63%, kadar protein 5,66%, dan skor warna 2,73% (kriteria krim keputihan), skor rasa 4,20% (kriteria suka), skor aroma 3,53% (agak suka), dan skor tekstur 3,40% (kriteria agak kenyal).

Kata Kunci: Blondo, Sosis Ayam, Sosis Ayam Blondo

- 1) Dosen Pembimbing Utama
- 2) Dosen Pembimbing Pendamping

CHARACTERIZATION OF PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY PROPERTIES CHICKEN SAUSAGE WITH BLONDO ADDITION

Hisbul Wathan, Syirril Ihromi¹, Nurhayati²

ABSTRACT

Sausage is a culinary product derived from a blend of finely minced meat, flour, or starch, combined with seasonings and other approved food additives, subsequently encased in a sausage casing. This study sought to assess the impact of blondo incorporation on chicken sausage's physical, chemical, and sensory attributes. This research employs an experimental method utilizing a Completely Randomized Design (CRD) with three factors: the characterization of chicken sausage's physical, chemical, and sensory properties with varying blondo additions. The study comprises five treatments: P1 = 30% blondo addition; P2 = 40% blondo addition; P3 = 50% blondo addition; P4 = 60% blondo addition; P5 = 70% blondo addition. The research data were analyzed using ANOVA Analysis of Variance at 5% real level and further test with BNJ test at 5% level. The results showed that the treatment of chicken sausage with blondo addition had a significant effect on the chemical properties of water content, fat, and protein content but had no significant effect on the parameters of ash content. As for the organoleptic test, adding blondo significantly affected the parameters of color, taste, and aroma but did not significantly impact the parameters of texture and color. The treatment that the panelists liked the most was P1 (30% blondo addition), with chemical properties of 64.48% water content, 2.20% ash content, 3.63% fat content, 5.66% protein content, and organoleptic properties with a color score of 2.73% (whitish cream criteria), taste score of 4.20% (liking criteria), aroma score of 3.53% (somewhat liking), and texture score of 3.40% (slightly chewy criteria).

Keywords: *Blondo, Chicken Sausage, Blondo Chicken Sausage*

- 1) *First Supervisor*
- 2) *Second Supervisor*



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk olahan makanan yang terbuat dari campuran daging yang dihaluskan dan tepung atau pati, dengan tambahan bumbu serta bahan tambahan makanan lainnya, yang kemudian dimasukkan ke dalam selongsong sosis. (Herlina, 2015). Sosis daging didefinisikan sebagai suatu produk terbuat dari daging yang dihaluskan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diizinkan, dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis, dengan atau tanpa melalui proses pemasakan (BSN 2015).

Sosis merupakan salah satu makanan milenial yang dikonsumsi oleh masyarakat dan paling disukai oleh kalangan anak-anak. Sosis terbuat dari bahan dasar daging atau ikan. Bahan baku utama berbasis hewani yang cukup mahal, sehingga dalam aplikasinya pengolahan sosis berbasis bahan nabati perlu dikembangkan. Sehingga inovasi pengolahan sosis berbahan blondo menjadi salah satu alternatif diversifikasi olahan produk blondo dan juga sebagai inovasi produk sosis saat ini (Nurhayati, 2023). Blondo adalah hasil samping dari produksi minyak kelapa yang kaya akan protein, namun belum banyak dimanfaatkan secara maksimal. Konsentrat protein blondo mengandung asam amino esensial yang sangat baik untuk digunakan sebagai tambahan pada makanan dengan harga yang relatif murah. Kandungan nutrisi pada blondo cukup tinggi, terutama kandungan proteinnya (Prasetya, 2019).

Oleh karena itu, blondo dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk pangan bernilai protein tinggi, seperti sosis. Selain

kandungan protein yang tinggi, blondo juga memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, termasuk minyak nabati yang baik untuk dikonsumsi karena dapat membantu memperlancar metabolisme tubuh serta menjadi sumber energi tambahan. Blondo dimanfaatkan sebagai pengemulsi dalam pembuatan sosis, dan dengan variasi penambahan blondo, hasil penelitian menunjukkan bahwa blondo berpotensi besar sebagai produk pangan. Blondo memiliki kadar protein yang tinggi sebesar 47,91%, kadar air 5,90%, dan kadar minyak 32,05% (Haerani, 2010). Melihat prospek yang cukup bagus pada blondo, maka peneliti tertarik untuk lebih memanfaatkan blondo tersebut. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian ini yang berjudul **“Karakterisasi Sifat Kimia Dan Sensoris Sosis Ayam Dengan Penambahan Blondo”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

- a. Apakah penambahan blondo berpengaruh nyata terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan sensoris sosis ayam yang dihasilkan?
- b. Berapa persentase penambahan blondo yang terbaik untuk menghasilkan sosis ayam yang paling disukai panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengevaluasi pengaruh penambahan blondo terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan sensoris sosis ayam dengan penambahan blondo.

- b. Menentukan persentase penambahan blondo yang terbaik untuk menghasilkan sosis ayam yang paling disukai panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat:

- a. Sebagai pemanfaatan hasil samping dari olahan minyak kelapa.
- b. Sebagai diversifikasi produk olahan sosis dari blondo
- c. Sebagai rekomendasi bagi industri olahan minyak kelapa untuk memberikan nilai tambah produk.
- d. Sebagai informasi bagi peneliti selanjutnya.

1.5 Hipotesis Penelitian

Dari uraian di atas dapat diajukan hipotesis sebagai berikut: “Diduga bahwa penambahan blondo berpengaruh nyata terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan sensoris sosis ayam”.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dari analisis dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan sosis ayam dengan penambahan blondo berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar lemak dan kadar protein), dan sifat organoleptik berpengaruh nyata pada (warna dan rasa). Sedangkan untuk (kadar abu). tidak berpengaruh nyata (tekstur dan warna).
- b. Perlakuan terbaik yang paling disukai panelis adalah P1 (30% penambahan blondo) dengan sifat kimia kadar air 64,48%, kadar abu 2,20%, kadar lemak 3,63%, kadar protein 5,66%, dan sifat organoleptik dengan skor warna 2,73% (kriteria krim keputihan), skor rasa 4,20% (kriteria suka), skor aroma 3,53% (agak suka), dan skor tekstur 3,40% (kriteria agak kenyal).

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang sudah diuraikan maka dapat dikemukakan beberapa saran sebagai berikut:

- a. Disarankan untuk melakukan formulasi ulang untuk meningkatkan kadar protein, lemak, serta sifat organoleptik seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur pada sosis blondo.