

M. AKBAR ASHIFANDY S. 15230620054: Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis dari Berbagai Jenis Daging Yang Diberi Perlakuan Penambahan Kulit Buah Naga; **Efi Rokhana, S.PT.,MP dan Nurina Rahmawati, S.PT.,MP**

RINGKASAN

Seiring bergesernya pola konsumsi masyarakat kearah produk olahan yang siap makan, mendorong banyak dikembangkan olahan daging yang dibuat dalam bentuk lain. Sosis merupakan salah satu makanan olahan daging yang banyak digemari masyarakat. Karakteristik daging yang berbeda dapat mempengaruhi hasil sosis yang dihasilkan serta mempengaruhi daya terima konsumen. penggunaan pewarna alami dalam pembuatan sosis juga membutuhkan perhatian tersendiri bagi produsen sosis. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap sosis yang terbuat dari berbagai jenis daging yang diberi peralakuan penambahan pewarna kulit buah naga.

penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan 3 perlakuan jenis daging (sapi, kambing dan domba), 2 perlakuan dosis ekstrak kulit buah naga (0% dan 45%), serta menggunakan 4 ulangan. Pengumpulan data dilakukan pada 30 panelis dengan menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis ragam percobaan tersarang, apabila terdapat pengaruh yang nyata dilanjut dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosis yang terbuat dari berbagai jenis daging berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik warna dan aroma, namun berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik rasa dan tekstur. Sosis yang terbuat dari daging sapi memiliki warna terbaik dibandingkan dengan sosis dari daging kambing dan domba, sedangkan sosis yang terbuat dari daging domba memiliki aroma yang lebih harum dibandingkan dengan sosis yang terbuat dari daging sapi dan kambing. Penambahan ekstrak kulit buah naga berpengaruh sangat nyata terhadap warna dan rasa sosis, namun berpengaruh tidak nyata terhadap aroma dan tekstur. Penambahan ekstrak pasta kulit buah naga sebesar 45% membuat warna sosis menjadi lebih merah keunguan dibandingkan sosis tanpa ekstrak pasta buah naga. Sosis tanpa penambahan ekstrak kulit buah naga (0%) memiliki rasa daging yang lebih kuat dibandingkan dengan sosis yang ditambahkan ekstrak pasta kulit buah naga. Sosis yang terbuat dari berbagai jenis daging dan penambahan ekstrak buah naga berpengaruh tidak nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen, baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Kata Kunci : Olahan Daging, Sosis, Ekstrak Kulit Buah Naga