

**ANALISIS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SOSIS
AYAM DENGAN PENAMBAHAN BUMBU RENDANG**

SKRIPSI

Oleh:

ANITA KHAIRIYAH NASUTION



Dosen Pembimbing:

**Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc
Deni Novia, S.TP, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

ANALISIS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SOSIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN BUMBU RENDANG

Anita Khairiyah Nasution, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Deni Novia, S.TP, MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui persentase penambahan bumbu rendang terbaik terhadap fisikokimia dan penerimaan nilai organoleptik pada sosis ayam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 4 ulangan. Perlakuan bumbu rendang pada penelitian ini dibagi menjadi A=0%, B=5%, C=10%, D=15% dan E=20%. Peubah yang diamati yaitu antioksidan, kadar air, tekstur, warna (*lightness*), uji hedonik (rasa, aroma, warna dan tekstur) dan uji mutu hedonik (rasa, aroma, warna dan tekstur). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bumbu rendang pada sosis ayam memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$) terhadap nilai antioksidan, kadar air, tekstur, warna (*lightness*), uji hedonik (rasa, aroma, warna dan tekstur) dan uji mutu hedonik (rasa, aroma dan warna). Penambahan bumbu rendang memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap nilai mutu hedonik (tekstur). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan bumbu rendang yang terbaik dalam pembuatan sosis ayam adalah perlakuan E (20%) dengan nilai antioksidan 25,14%, kadar air 61,40%, tekstur 1,41 N/mm², *lightness* 37,04 dan penilaian sensori yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: *bumbu rendang, antioksidan, fisikokimia, sosis ayam, organoleptik*

