

**PENGARUH KOMBINASI DAGING SAPI
DENGAN DAGING AYAM TERHADAP SIFAT KIMIA
DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

PENGARUH KOMBINASI DAGING SAPI DENGAN DAGING AYAM TERHADAP SIFAT KIMIA DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS

Suci Andini, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2024



Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui persentase penambahan daging ayam terbaik terhadap sifat kimia dan penerimaan nilai organoleptik sosis kombinasi daging sapi dengan daging ayam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan kombinasi daging sapi dengan daging ayam pada penelitian ini dibagi menjadi A= daging sapi 100%, daging ayam 0%, B= daging sapi 90%, daging ayam 10%, C= daging sapi 80%, daging ayam 20%, D= daging sapi 70%, daging ayam 30%, E= daging sapi 60%, daging ayam 40%. Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, kadar protein, kadar lemak dan uji hedonik yang meliputi warna, tekstur, rasa, aroma dan penilaian keseluruhan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan daging ayam pada sosis kombinasi daging sapi dengan daging ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai kadar air dan nilai kadar lemak sosis. Penambahan daging ayam pada sosis kombinasi daging sapi dengan daging ayam berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kadar protein, dan nilai uji hedonik (warna, tekstur, rasa, aroma dan keseluruhan) sosis kombinasi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa persentase kombinasi daging sapi dan daging ayam yang terbaik adalah perlakuan E (daging sapi 60%, daging ayam 40%) dengan nilai kadar air 60,91%, kadar protein 14,18%, dan nilai kadar lemak 3,22% dan nilai sensori yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : *daging ayam, daging sapi, sosis kombinasi, sifat kimia, organoleptik.*