

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR
(*Moringa oleifera*) SEBAGAI ADITIF TERHADAP KUALITAS KIMIA
DAN SENSORIS SOSIS DAGING AYAM**

Desti Nur Arini
18/430650/PT/07805

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan tambahan terhadap kualitas kimia dan sensoris sosis daging ayam. Penelitian ini menggunakan tepung daun kelor dengan konsentrasi 0%; 0,5%; 1%; dan 1,5% gram dari berat adonan. Penelitian dilakukan dengan pengulangan sebanyak empat kali untuk masing-masing perlakuan. Variabel yang diuji pada penelitian ini meliputi kandungan air, protein, lemak dan sensoris sosis daging ayam yang meliputi warna, aroma, rasa, dan daya terima. Data hasil dari pengujian kualitas kimia menggunakan RAL (Rangkaian acak lengkap) pola searah, apabila menunjukkan data yang berbeda nyata kemudian dilakukan uji lanjutan dengan *Duncans New Multiple Rangers Test* (DMRT). Analisis data uji sensoris sosis daging ayam dilakukan dengan uji *Kruskal and Wallis Test*. Hasil uji kimia menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kualitas kimia kadar air yaitu 69,50%; 67,83%; 72,20; dan 70,11%, untuk kadar protein yaitu 20,26%; 20,21%; 20,10%; dan 20,89%, untuk kadar lemak yaitu 4,62%; 4,73%; 4,86%; dan 4,48%, dan untuk kadar kolagen yaitu 2,4%; 2,90%; 2,06%; dan 2,45%. Penambahan aditif tepung daun kelor juga tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kualitas sensoris warna yaitu 4,07%; 4,00%; 3,39%; dan 3,87%, untuk aroma yaitu 4,27%; 4,07%; 4,00%; dan 3,87%, untuk tekstur yaitu 3,93%; 4,07%; 4,27%; dan 4,07%, untuk rasa yaitu 4,33%; 4,07%; 4,07%; dan 4,20%, dan untuk daya terima yaitu 4,40%; 4,00%; 4,13%; dan 4,33%. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penggunaan aditif tepung daun kelor (*Moringa*

oleifera) dengan level yang berbeda tidak mempengaruhi kualitas kimia dan sensoris sosis daging ayam.

Kata kunci : Sosis Ayam, Daging Ayam, Tepung Daun Kelor, Kualitas Kimia, Kualitas Sensoris.

EFFECT OF ADDITION MORINGA LEAF (*Moringa oleifera*) FLOUR ON THE CHEMICAL SENSORIAL QUALITIES OF CHICKEN MEAT SAUSAGE

Desti Nur Arini
18/430650/PT/07805

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of adding Moringa leaf (*Moringa oleifera*) flour as an additive to chemical and sensory qualities of chicken sausages. This study used Moringa leaf flour with concentrations of 0%, 0.5%, 1%, and 1.5% gram of the weight of the dough. The study was conducted with four repetitions for each treatment. The variables tested in this study included water, protein, fat and sensory content of chicken sausages which included color, aroma, taste, and acceptability. The data from the chemical quality test used RAL (completely randomized series) with a unidirectional pattern, if the data showed significantly different results, a follow-up test was carried out using the Duncans New Multiple Rangers Test (DMRT). Analysis of the sensory test data for chicken sausages was carried out using the Kruskal and Wallis Test. The results of the chemical test showed that the addition of Moringa leaf flour had no significant effect ($P>0.05$) on the chemical quality of the water content, namely 69.50; 67.83; 72.20; and 70.11%, for protein content, namely 20.26; 20.21; 20.10; and 20.89%, for fat content namely 4.62; 4.73; 4.86; and 4.48%, and for collagen content namely 2.4; 2.90; 2.06; and 2.45%. The addition of Moringa leaf flour additive also did not have a significant effect ($P>0.05$) on the color sensory quality, namely 4.07; 4.00; 3.39; and 3.87%, for aroma, which is 4.27; 4.07; 4.00; and 3.87%, for texture that was 3.93; 4.07; 4.27; and 4.07%, for taste that was 4.33; 4.07; 4.07; and 4.20%, and for acceptability namely 4.40; 4.00; 4.13; and 4.33%. Based on the results of this study, were can be concluded that the use of Moringa leaf flour (*Moringa oleifera*) with different levels does not affect the chemical and sensory qualities of chicken sausage.

Key words : Chicken sausage, Chicken Meat, Moringa Leaf Flour,
Chemical quality, sensory quality.