

## **PENGARUH JENIS SELONGSONG TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK DAN SENSORIS SOSIS KAMBING ASAP SELAMA PENYIMPANAN SUHU *REFRIGERATOR***

Naufal Daffa Arya Budaya  
19/443016/PT/08148

### **INTISARI**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas fisik, kimia dan sensori apa saja yang terjadi ketika menggunakan jenis selongsong yang berbeda saat pembuatan sosis kambing asap dengan penyimpanan selama 0, 7, dan 14 hari pada suhu refrigerator ( $\pm 4^{\circ}\text{Celsius}$ ). Sosis kambing dengan pengasapan cair dibuat dengan menggunakan jenis selongsong yang berbeda yaitu plastik, usus sapi dan kolagen. Parameter yang diamati yaitu kualitas kimia (kadar lemak dan kadar air), kualitas fisik (pH, daya ikat air dan keempukan) dan kualitas sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur dan daya terima). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3. Apabila terdapat perbedaan nyata, maka dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Kualitas sensoris menggunakan uji non-parametrik *friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan selongsong memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap parameter kualitas kimia (kadar air dan lemak), kualitas fisik (nilai pH, daya ikat air dan keempukan), kualitas sensori (rasa, tekstur dan daya terima) pada sosis kambing asap. Perlakuan lama penyimpanan pada suhu *refrigerator* memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap parameter kualitas fisik (nilai pH dan nilai keempukan) dan kualitas sensoris (tekstur) pada sosis kambing asap. Terdapat interaksi antara jenis selongsong dan lama penyimpanan pada parameter kualitas kimia (nilai kadar air), kualitas fisik (nilai pH), kualitas sensoris (tekstur) pada sosis kambing asap. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu jenis selongsong dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas kimia, fisik dan sensoris sosis kambing asap pada penyimpanan suhu *refrigerator*. Sosis dengan selongsong plastik, kolagen dan usus sampai penyimpanan 2 minggu masih mempunyai ketahanan kualitas produk dan yang terbaik adalah pada sosis dengan selongsong usus dengan penyimpanan 1 minggu

(Kata kunci: Kualitas fisik, Kualitas kimia, Kualitas sensory, lama simpan  
Selongsong, Sosis kambing asap, suhu *refrigerator*)

# **THE INFLUENCE OF CASING TYPES ON THE CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY QUALITIES OF SMOKED GOAT SAUSAGE STORED IN REFRIGERATOR**

Naufal Daffa Arya Budaya

19/443016/PT/08148

## **ABSTRACT**

This research was conducted with the aim of knowing the differences in physical, chemical and sensory qualities that occur when using different types of casings when making smoked goat sausages with storage for 0, 7 and 14 days at refrigerator temperature ( $\pm 4^{\circ}\text{C}$ ). Goat sausage with liquid smoking is made using different types of casings namely plastic, cow intestine and collagen. Parameters observed were chemical quality (fat and moisture content), physical quality (pH, water holding capacity and tenderness) and sensory quality (color, aroma, taste, texture and acceptability). This study used a completely randomized design (CRD) with a 3x3 factorial pattern. If there is a real difference, then proceed with Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). Sensory quality uses Friedman's non-parametric test. The results showed that the casing treatment had a significant effect ( $P < 0.05$ ) on chemical quality parameters (moisture and fat content), physical quality (pH value, water holding capacity and tenderness), sensory quality (taste, texture and acceptability) on smoked goat sausage. Treatment of storage time at refrigerator temperature had a significant effect ( $P < 0.05$ ) on physical quality parameters (pH value and tenderness value) and sensory quality (texture) of smoked goat sausage. There is an interaction between the type of casing and storage time on chemical quality parameters (moisture value), physical quality (pH value), sensory quality (texture) in smoked goat sausage. The conclusion from this study is that the type of casing and storage time affect the chemical, physical and sensory quality of smoked goat sausages at refrigerator temperature storage. Sausages with plastic casings, collagen and intestines up to 2 weeks of storage still have product quality resistance and the best are sausages with intestinal casings with 1 week of storage.

(Keywords: Casing, Chemical quality, Refrigerator temperature, Physical quality, sensory quality, Smoked goat sausage)