

## PENGARUH SUBSTITUSI DAGING KAMBING DENGAN HATI KAMBING TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING KAMBING

Erika Ardianti

19/440809/PT/08063

### INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi daging kambing dengan hati kambing terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis daging kambing. Perlakuan yang dilakukan yaitu P0 (0:100), P1 (12,5:87,5), P2 (25:75), P3 (37,5:62,5) dan P4 (50:50) dengan setiap perlakuan terdiri atas 5 kali ulangan. Pengujian kualitas fisik yang diamati adalah nilai pH, warna, profil tekstur, dan daya ikat air (DIA). Data kualitas fisik dianalisis menggunakan analisis variansi pola searah, jika terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan New Multiple Range Test* (DMRT). Mikrostruktur sosis daging kambing dibuat menggunakan metode Hemaktosilin-Eosin (HE) kemudian hasil diamati menggunakan mikroskop perbesaran 100 kali dan dianalisis secara deskriptif. Berdasarkan perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa pada perlakuan P4 (50:50) menunjukkan hasil terbaik pada nilai warna pada *redness* yaitu  $6,28 \pm 0,19$  ( $P < 0,05$ ), serta nilai profil tekstur sosis yang terdiri atas *hardness*, *gumminess*, dan *chewiness* berturut-turut yaitu  $12,98 \pm 2,70$ ,  $10,32 \pm 2,16$ ,  $9,54 \pm 2,14$  ( $P < 0,05$ ). Mikrostruktur sosis daging kambing yang disubstitusi hati kambing memiliki struktur yang lebih baik dibandingkan dengan sosis daging kambing kontrol dan pada perlakuan substitusi daging kambing dengan hati kambing dengan perbandingan 50:50 (P4) menunjukkan hasil mikrostruktur yang terbaik.

**Kata kunci:** Sosis, Daging Kambing, Hati Kambing, Kualitas Fisik, Mikrostruktur.

## THE EFFECT OF GOAT MEAT SUBSTITUTION WITH GOAT LIVER ON PHYSICAL AND MICROSTRUCTURAL QUALITIES OF GOAT MEAT SAUSAGES

Erika Ardianti

19/440809/PT/08063

### ABSTRACT

This research aims to determine the effect of goat meat substitution with goat liver on the physical and microstructural qualities of goat meat sausage. The treatments were P0 (0:100), P1 (12,5:87,5), P2 (25:75), P3 (37,5:62,5), and P4 (50:50) with each treatment consisting of 5 replicates. The physical quality test was observed including pH value, color, texture profile, and water holding capacity (WHC). Physical quality data were analyzed using unidirectional analysis of variance if there were significant differences, continued by the Duncan New Multiple Range Test (DMRT). The microstructure of goat meat sausages was made using the Hematoxylin-Eosin (HE) method then the results were observed using 100 times magnification microscope and analyzed descriptively. Based on the treatment showed the best results on the value of color in redness namely  $6,28 \pm 0,19$  ( $P < 0,05$ ), as well as the value of sausages texture profile consisting hardness, gumminess, and chewiness, namely  $12,98 \pm 2,70$ ,  $10,32 \pm 2,16$ ,  $9,54 \pm 2,14$  respectively ( $P < 0,05$ ). The microstructure of goat meat sausage substituted with goat liver has a better structure compared to control and treatment of goat meat substitution with goat liver with a ratio of 50:50 shows the best microstructural results.

**Keywords:** Sausages, Goat Meat, Goat Liver, Physical Quality, Microstructural.