

PENGARUH PENAMBAHAN ANGKAK TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS *RETORTED* SOSIS DAGING DOMBA SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG

Ade Luthfi Ramadhani
20/462663/PT/08580

INTISARI

Penelitian ini mengkaji dampak penambahan bubuk angkak (beras merah fermentasi) pada sosis daging domba yang disimpan dalam kemasan retort pada suhu ruang, dan menemukan bahwa angkak secara signifikan mempengaruhi kualitas fisik dan sensorik produk. Konsentrasi angkak 1,5% menghasilkan hasil fisik terbaik, secara signifikan meningkatkan pH ($P < 0,05$), yang berkisar antara 6,40 hingga 6,64, dan daya ikat air (DIA) ($P < 0,05$), yang berkisar antara 61,00% hingga 67,88%, serta secara signifikan mempengaruhi warna ($P < 0,05$) dengan menurunkan kecerahan dan meningkatkan kemerahan dan kekuningan. Evaluasi sensori lebih memilih konsentrasi angkak 2% untuk peningkatan rasa dan aroma ($P < 0,05$), dengan skor antara 7 dan 9 menunjukkan penerimaan konsumen yang tinggi. Studi ini juga mengungkapkan interaksi yang signifikan antara jumlah angkak dan durasi penyimpanan ($P < 0,05$), yang mempengaruhi pH, DIA dan warna, dengan Monascidin A dalam angkak tampaknya melindungi protein daging dan meningkatkan retensi air. Kesimpulannya, penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan angkak efektif untuk meningkatkan kualitas sosis daging domba, dengan 1,5% angkak optimal untuk atribut fisik dan 2% angkak terbaik untuk atribut sensorik, serta meningkatkan umur simpan dalam kemasan retort.

Kata kunci: Angkak, Sosis Daging Domba, penyimpanan, *Retort Pouch*

EFFECT OF ANGKAK (FERMENTED RED RICE) ADDITION ON THE PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF RETORTED LAMB SAUSAGES DURING ROOM TEMPERATURE STORAGE

Ade Luthfi Ramadhani
20/462663/PT/08580

ABSTRACT

This study investigated the impact of adding angkak (fermented red rice powder) to lamb sausages stored in retort pouches at room temperature. The results showed that angkak significantly influenced both the physical and sensory qualities of the product. A 1.5% angkak concentration resulted in the most favorable physical attributes, significantly increasing pH ($P < 0.05$), which ranged from 6.40 to 6.64, and water holding capacity (WHC) ($P < 0.05$), which ranged from 61.00% to 67.88%. Angkak also significantly affected color ($P < 0.05$) by decreasing lightness and increasing redness and yellowness. Sensory evaluations indicated that a 2% angkak concentration was preferred for enhanced taste and aroma ($P < 0.05$), with scores between 7 and 9 demonstrating high consumer acceptance. Furthermore, a significant interaction between angkak concentration and storage duration ($P < 0.05$) was observed, influencing pH, WHC, and color. Monascidin A, present in angkak, appeared to protect meat proteins and enhance water retention. In conclusion, this research demonstrates that the addition of angkak is effective in improving the quality of lamb sausages. A 1.5% angkak concentration is optimal for physical attributes, while 2% is best for sensory attributes, while also increasing the shelf-life when stored in retort pouches.

Keywords: Angkak, Lamb Sausages, Storage, Retort Pouch