

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS ITIK MANILA  
DENGAN PENAMBAHAN ASAM ASETAT PADA  
KONSENTRASI YANG BERBEDA**

Iffa Dyah Arum  
98/122574/PT/03704

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi bau amis daging entog dengan penambahan asam asetat dalam proses pembuatan sosis entog sehingga kualitas fisik dan organoleptik sosis entog dapat lebih diterima oleh konsumen. Bahan yang digunakan untuk membuat sosis entog adalah daging entog bagian paha tanpa kulit dan tulang, susu bubuk skim (*binder*), tepung tapioka (*filler*) dan bumbu-bumbu. Daging entog dipisahkan dari kulit, tulang dan jaringan ikat, kemudian dibagi menjadi lima perlakuan yaitu 1) tanpa penambahan asam asetat, 2) dengan penambahan asam asetat 0,5% pada larutan *curing*, 3) dengan penambahan asam asetat 1% pada larutan *curing*, 4) dengan penambahan asam asetat 1,5% pada larutan *curing*, dan 5) dengan penambahan asam asetat 2% pada larutan *curing*. Pengujian yang dilakukan adalah uji kualitas fisik (pH, kelarutan protein, daya ikat air dan keempukan) dan uji kualitas organoleptik (warna, tekstur, bau, dan *peelability*). Data uji kualitas fisik dianalisis dengan analisis variansi pola searah dan perbedaan yang ada diuji lanjut dengan *Duncan's New Multiple Range Test*, sedangkan data kualitas organoleptik dianalisis dengan analisis statistik *non parametric* dengan uji H menurut Kruskal-Wallis. Penambahan asam asetat dengan konsentrasi yang berbeda menghasilkan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kualitas fisik sosis entog (pH, kelarutan protein, daya ikat air dan keempukan). Kualitas organoleptik (warna, tekstur, bau dan rasa) sosis entog yang dihasilkan juga berbeda nyata ( $P < 0,05$ ), namun *peelability* tidak berbeda nyata. Penambahan asam asetat dapat menghilangkan bau amis daging entog, sehingga sosis entog mempunyai kualitas fisik dan organoleptik yang lebih baik. Hasil yang terbaik adalah penambahan asam asetat dengan konsentrasi 2,0%.

(Kata kunci : Sosis entog, Asam asetat, Kualitas fisik, Kualitas organoleptik)

**PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL QUALITIES OF DUCK SAUSAGES  
MADE WITH THE ADDITION OF ACETIC ACID AT  
DIFFERENT CONCENTRATION**

Iffa Dyah Arum  
98/122572/PT/03704

**ABSTRACT**

This objective of the experiment was to evaluate the physical and organoleptical qualities of duck sausages made with the addition of acetic acid at different concentration. The ingredients for duck sausages consisted of skinless and boneless of duck thigh meat, skim milk powder as binder, tapioca as filler and spices. Skins, bones and tendons were removed from the meat, and then the meat was divided for five treatments consisted of 1) sausages without acetic acid (control), 2) sausages with 0,5% acetic acid 3) sausages with 1,0% acetic acid 4) sausages with 1,5% acetic acid, and 5) sausages with 2% acetic acid. The variables observed were physical quality (pH, soluble protein, water holding capacity and tenderness) and organoleptical quality (colour, texture, smell, flavor and peelability). The physical quality data were analized using variance analysis of oneway anova Completely Randomized Design, continued by Duncan's New Multiple Range Test. The organoleptical quality data were analized using non parametric statistical analysis with Hedonic Test by Kruskal-Wallis. The result showed that acetic acid addition at different concentration significantly affected ( $P < 0,05$ ) physical quality (pH, soluble protein, water holding capacity and tenderness) of duck sausages, the organoleptical quality (colour, texture, smell and flavor) of duck sausages as well significantly affected ( $P < 0,05$ ). The addition of acetic acid could reduce significantly the bad smell (fishy) of duck meat, so that duck sausages had better physical and organoleptical quality.

Keywords : (Duck sausages, Acetic acid, Physical quality, Organoleptical quality)