

**PENGARUH PERBEDAAN UMUR POTONG DAN MACAM OTOT
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK
SOSIS ENTOG**

Heriyanto
97/1158906/PT/03573

JNTXSARX

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh umur potong dan macam otot terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis entog. Bahan yang digunakan untuk membuat sosis adalah daging entog umur 1 dan 2 tahun yang diambil bagian dada otot *Pectoralis superficialis* (PS), bagian paha pada otot *Biceps femoris* (BF) dan campuran daging bagian dada dan paha entog, ditambah *filler* (tepung maizena) serta bumbu-bumbu. Daging entog yang sudah dipisahkan dari kulit, tulang serta jaringan ikat menurut umur potong dan macam otot, masing-masing dibagi menjadi enara perlakuan. Perlakuan I daging dada (otot PS) umur 1 tahun, TT; daging paha (otot BF) umur 1 tahun, III; campuran otot dada dan paha 1 tahun, IV; daging dada (otot PS) umur 2 tahun, V; daging paha (otot BF) umur 2 tahun, VI; campuran otot dada dan paha umur 2 tahun. Uji yang dilakukan adalah uji kualitas fisik (pH, daya ikat air dan keempukan) dan uji kualitas organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan). Data kualitas fisik dianalisis dengan analisis variansi CRD pola faktorial 2x3 dan apabila ada perbedaan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Data kualitas organoleptik diuji non parametrik menurut Kruskall-Wallis. Hasil analisis menunjukkan bahwa umur potong memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai pH dan daya ikat air, sedangkan untuk macam otot menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai keempukan dan daya ikat air. Nilai keempukan pada umur potong dan macam otot terdapat interaksi. Kualitas organoleptik sosis entog yang dihasilkan menunjukkan bahwa perlakuan umur potong dan macam otot memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai warna, rasa, tekstur dan kekenyalan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah umur potong dan macam otot terbaik pada penggunaan otot BF 1 tahun untuk kualitas fisik sosis dan otot BF 2 tahun untuk kualitas organoleptik sosis.

(Kata kunci : Sosis, Umur Potong, Macam Otot, Kualitas Fisik, Kualitas Organoleptik)

THE EFFECT OF SLAUGHTER AGE AND MUSCLE TYPE ON
PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL QUALITY OF
MUSCOVI DUCK SAUSAGE

HERIYANTO
97/115896/PT/03573

ABSTRACT

This experiment was conducted to study the effect of slaughter age and muscle type on physical and organoleptical quality of duck sausage. Sausages were made of duck *Pectoralis superficialis* (PS) and *Biceps femoris* (BF) muscle from one year and two years old ducks. These were mixed with maizena as filler and other cooking spices ingredients. Deboned and deskined duck meat were divided into six treatments; I: *Pectoralis superficialis* of one year old duck, II: *Biceps femoris* of one year old duck, III: mixed *Pectoralis superficialis* and *Biceps femoris* of one year old duck, IV: *Pectoralis superficialis* of two years old duck, V: *Biceps femoris* of two years old duck, VI: mixed *Pectoralis superficialis* and *Biceps femoris* of two years old duck. Measured physical quality observed was pH, WHO and tenderness, whereas organoleptical traits of duck sausage were color, taste, texture and toughness. Physical quality obtained data were analysed by 2x3 factorial analysis of variance and the differences were analysed by *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT), and organoleptical one was analysed by *Non Parametrical Statistic* by *Kruskall-Wallis*. Slaughter age influenced pH and WHC ($P < 0,05$) of duck sausage. Muscle type influenced tenderness and WHC ($P < 0,05$) of duck sausage. There is an interaction between slaughter age and muscle type on tenderness. Slaughter age and muscle type influenced color, taste, texture and toughness ($P < 0,05$). In conclusion the best quality was found on *Biceps femoris* (BF) of one year old muscovi duck, whereas organoleptical quality on *Biceps femoris* (BF) of two years old muscovi duck.

(Keywords: Sausage, Slaughter Age, Muscle Type, Physical Quality, Organoleptical Quality)