

**PENGARUH IMBANGAN DAGING AYAM KAMPUNG SUPER DAN
FILLER YANG BERBEDA TERHADAP KOMPOSISI KIMIA,
KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS SERTA
MIKROSTRUKTUR SOSIS AYAM**

**Mohammad Warisno
10/302241/PT/05943**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh imbangan antara daging dan *filler* yang berbeda pada komposisi kimia, karakteristik fisik dan sensoris, serta mikrostruktur sosis daging ayam kampung super. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis pada penelitian ini adalah daging ayam kampung super bagian dada, *filler* yaitu tepung tapioka, minyak goreng, STPP, garam, susu skim, bawang putih, penyedap, ketumbar, merica, bawang putih, dan es batu. Imbangan daging dan *filler* yang digunakan pada penelitian ini adalah (a) 90 : 10; (b) 80 : 20; (c) 70 : 30; (d) 60 : 40. Perbandingan imbangan tersebut merupakan persentase dari total daging dan *filler*. Pembuatan sosis dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penggilingan daging ayam, pembuatan adonan, pengisian selongsong, dan pengukusan. Sosis kemudian diuji kualitasnya meliputi komposisi kimia, karakteristik fisik dan sensoris serta mikrostruktur. Data hasil uji komposisi kimia dan karakteristik fisik dianalisis dengan analisis variansi, sedangkan data sensoris diuji dengan menggunakan analisis Kruskal-Wallis. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa imbangan daging dan *filler* yang berbeda pada sosis memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap komposisi kimia (kadar air, lemak, protein) dan pada karakteristik fisik (Keempukan, dan daya ikat air (DIA)). Semakin tinggi imbangan *filler* maka akan menurunkan komposisi kimia dan karakteristik fisik sosis. Hasil analisis Kruskal-Wallis pada uji sensoris menunjukkan bahwa imbangan daging dan *filler* yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) pada karakteristik sensoris sosis (warna, rasa, tekstur, dan daya terima). Mikrostruktur sosis menunjukkan terjadi perubahan tekstur dan struktur sosis pada setiap imbangan yang digunakan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah semakin tingginya imbangan *filler* tapioka dan menurunnya imbangan daging ayam kampung super maka berpengaruh pada penurunan komposisi kimia, karakteristik fisik dan meningkatkan skor daya terima sosis serta merubah mikrostruktur sosis ayam.

Kata Kunci: Sosis Daging Ayam, Macam Imbangan, Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik dan Sensoris, Mikrostruktur.

**THE EFFECT OF RATIO CROSS BREED NATIVE CHICKEN MEAT
AND FILLER ON CHEMICAL COMPOSITION, PHYSICAL
AND SENSORY CHARACTERISTIC, AS WELL
MICROSTRUCTURE CHICKEN SAUSAGE**

**Mohammad Warisno
10/302241/PT/05943**

ABSTRACT

The objective of this experiment were to determine the effect of meat and filler ratio on chemical composition, physical and sensory characteristic, and microstructure of cross breed native chicken meat sausage. The materials used in the making of sausage were the cross breed native chicken meat, tapioca flour, cooking oil, STPP, salt, skim milk, garlic, seasoning, coriander, pepper, garlic, and ice cubes. Ratio of meat and filler used in this experiment were (a) 90: 10; (b) 80: 20; (c) 70: 30; (d) 60: 40. Based on the percentage of total meat and filler. Chicken meat were ground and mixed with the ingredients to make dough. The dough was filled the case and then boiled. The sausages were tested chemical composition, characteristic physical and sensory and as well microstructure. The data were analyzed by analysis of variance followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the use of ratio of meat and sausage filler affected in significantly ($P < 0.05$) on the chemicals composition (water, fat and protein content), and the physical characteristic (tenderness, and water-holding capacity). The higher the ratio of filler will decrease the chemical composition and physical characteristics of the sausage. Kruskal-Wallis analysis results in sensory test showed that the use of the ratio of meat and sausage filler affected in significantly ($P < 0.05$) in sensory characteristic of the sausage (color, flavor, texture, and acceptability). The texture and microstructure of sausage was changed caused by ratio of meat and filler. The conclusion of the study is the increasing ratio of filler tapioca and the decline in the ratio of cross breed native chicken meat the affected on the decrease in chemical composition, physical characteristics and increase in acceptability and as well microstructure chicken sausage.

Keywords: Chicken Sausage, Ratio Cross Breed Native Chicken Meat And Filler, Chemical Composition, Physical and Sensory Characteristic, Microstructure.