

**PENGARUH PENAMBAHAN PAPRIKA (*capsicum annum* var. *Grossum*)
PADA PEMBUATAN SOSIS AYAM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

FITRIA APRILA SARI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan paprika terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dimulai pada Juli 2015 sampai dengan Januari 2016 ini menggunakan metode eksperimen. Persentase penambahan paprika yang ditambahkan ke dalam sosis ayam adalah 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau. Pada uji validasi dilakukan terhadap 5 orang panelis terlatih, sosis ayam dengan penambahan paprika dinyatakan layak dan mendapat nilai yang baik. Selanjutnya untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Hasil perhitungan data uji daya terima menunjukkan produk sosis ayam dengan penambahan paprika dapat diterima konsumen dengan skala penerimaan suka. Hasil analisis dengan menggunakan uji friedman dengan cara signifikan ($\alpha = 0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma. Sedangkan pada aspek kekenyalan tidak terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen dan formula terbaik pada penelitian ini adalah formula dengan penambahan paprika merah sebanyak 50%.

Kata kunci : Sosis, Sosis ayam, Paprika.

**THE EFFECT OF BELLPEPPER (*Capsicum annum var. Grossum*)
ADDITION IN CHICKEN SAUSAGE PRODUCTION BASED ON
CONSUMERS ACCEPTANCE**

FITRIA APRILA SARI

ABSTRACT

This research aimed was to analyze the effect of bellpepper addition in chicken sausage production based on consumers acceptance. Research conducted at the the Laboratory of Food Processing, Food and Nutrition Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta in July 2015 – January 2016 used the experimental method. Percentage addition of bellpepper were added to the chicken sausage is 50% red bellpepper, 50% yellow bellpepper and 50% green bellpepper. In the validation test conducted on 5 brained panelist, chicken sausage with the addition of bellpepper declared eligible and got good grade. The consumer acceptance of the organoleptic test aspect of color, tested, aroma and texture (elasticity) were tested by 30 quite trained panelists, which are the students of the Food and Nutrition Program at the State University of Jakarta. Result of the test data received power calculation showed that the chicken sausage with bellpepper product acceptable to consumers with the acceptance scale like. Data processed used Friedman test ($\alpha = 0,05$). The result of this research showed that the aspect of color, taste, and scent is occured to effect of bellpepper addition in chicken sausage production based on consumers acceptance and the aspect of texture (elasticity) is not accured. The best formula of this research is the formula with 50% red bellpepper addition.

Key Words : Sausage, Chicken Sausage, BellPepper.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si (Pembimbing Materi)

Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)
---	-------	-------

PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Alsuheendra, M.Si (Ketua Penguji)

Nur Riska, S.Pd., M.Si (Anggota Penguji)
---	-------	-------

Dra. Mariani, M.Si (Anggota Penguji)
---	-------	-------

Tanggal Lulus : 20 Januari 2016

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Januari 2015
Yang membuat pernyataan

Fitria Aprila sari
5515139030

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesaikannya skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Paprika (*Capsicum annum var. Grossum*) Pada Pembuatan sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”** dengan hasil yang baik.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan motivasi, nasehat, serta bimbingan. Sehubungan dengan hal tersebut pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr.Rusilanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr.Ir.Mahdiyah, M.Kes, selaku Penasehat Akademik Alih Program 2013.
3. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku dosen pembimbing yang penuh kesabaran selalu membimbing dan memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Staff pengajar Program Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan dan ilmu bermanfaat kepada penulis.

Kedua Orang Tua, yang senantiasa selalu memberikan doa, serta semangat baik moril maupun materil selama menempuh pendidikan serta teman-teman Alih Program 2013 yang selalu memberikan keceriaan, semangat, dan motivasi kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan, maka dengan hati terbuka penulis menerima segala kritik dan saran. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 20 Januari 2016

Fitria Aprila Sari
5515139030

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK		i
ABSTRACT		ii
HALAMAN PENGESAHAN		iii
HALAMAN PERNYATAAN		iv
KATA PENGANTAR		v
DAFTAR ISI		vi
DAFTAR TABEL		viii
DAFTAR GAMBAR		x
DAFTAR LAMPIRAN		xi
BAB I	PENDAHULUAN	
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Identifikasi Masalah	3
	1.3 Pembatasan Masalah	4
	1.4 Perumusan Masalah	5
	1.5 Tujuan Penelitian	5
	1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II	KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
	2.1 Kajian Teoritik	6
	2.1.1 Sosis Ayam	6
	2.1.2 Paprika	16
	2.1.3 Daya Terima Konsumen	25
	2.2 Kerangka Pemikiran	27
	2.3 Hipotesis Penelitian	28
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	
	3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	29
	3.2 Metode Penelitian	29
	3.3 Variabel Penelitian	30
	3.4 Definisi Operasional	30
	3.5 Desain Penelitian	32
	3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	32
	3.7 Prosedur Penelitian	33
	3.7.1 Kajian Pustaka	33
	3.7.2 Persiapan Alat	33
	3.7.3 Persiapan Bahan	34
	3.7.4 Penelitian Pendahuluan	35
	3.7.5 Penelitian Lanjutan	48
	3.8 Instrumen Penelitian	49
	3.9 Teknik Pengambilan Data	52
	3.10 Hipotesis Statistik	52
	3.11 Teknik Analisis Data	53

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	55
	4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	56
4.2	Pembahasan	68
4.3	Kelemahan	71
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Saran	73
	DAFTAR PUSTAKA	74
	LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi Daging Ayam per 100 gram Bahan	8
Tabel 2.2	Jenis Paprika Berdasarkan Bentuk atau Tipenya	17
Tabel 2.3	Perbandingan Nilai Gizi Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau per 100 Gram Bahan	21
Tabel 3.1	Desain Penelitian	32
Tabel 3.2	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sosis Ayam Dengan Penambahan Paprika	34
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Sosis Ayam	34
Tabel 3.4	Uji Coba Tahap I Formula Standar Sosis Ayam	39
Tabel 3.5	Uji Coba Tahap II Formula Standar Sosis Ayam Dengan Penambahan 10% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	40
Tabel 3.6	Uji Coba Tahap III Formula Standar Sosis Ayam Dengan Penambahan 10% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	41
Tabel 3.7	Uji Coba Tahap IV Formula Standar Sosis Ayam dengan Penambahan 20% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	42
Tabel 3.8	Uji Coba Tahap V Formula Standar Sosis Ayam dengan Penambahan 30% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	44
Tabel 3.9	Uji Coba Tahap VI Formula Standar Sosis Ayam dengan Penambahan 40% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	45
Tabel 3.10	Uji Coba Tahap VII Formula Standar Sosis Ayam dengan Penambahan 50% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	46
Tabel 3.11	Uji Coba Tahap VIII Formula Standar Sosis Ayam dengan Penambahan 60% Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau	48
Tabel 3.12	Instrumen Uji Validitas Panelis ahli	50

Tabel 3.13	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	51
Tabel 4.1	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Sosis ayam dengan Penambahan Paprika	57
Tabel 4.2	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika	58
Tabel 4.3	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Sosis ayam dengan Penambahan Paprika	61
Tabel 4.4	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika	62
Tabel 4.5	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Sosis ayam dengan Penambahan Paprika	64
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika	65
Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan Sosis ayam dengan Penambahan Paprika	67
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kekenyalan Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika	68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Bentuk – bentuk (tipe) Cabai Paprika 18
Gambar 2.2	Jenis Paprika Berdasarkan Warna 19
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan Sosis Ayam dengan Penambahan paprika. 38
Gambar 3.2	Sosis Ayam tanpa Penambahan Paprika 39
Gambar 3.3	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 10%, Paprika Kuning 10%, dan Paprika Hijau 10% 40
Gambar 3.4	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 10%, Paprika Kuning 10%, dan Paprika Hijau 10% 42
Gambar 3.5	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 20%, Paprika Kuning 20%, dan Paprika Hijau 20% 43
Gambar 3.6	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 30%, Paprika Kuning 30%, dan Paprika Hijau 30%. 44
Gambar 3.7	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 40%, Paprika Kuning 40%, dan Paprika Hijau 40%. 46
Gambar 3.8	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 50%, Paprika Kuning 50%, dan Paprika Hijau 50%. 47
Gambar 3.9	Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah 60%, Paprika Kuning 60%, dan Paprika Hijau 60%. 48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Validasi Panelis Ahli	76
Lampiran 2 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau.	80
Lampiran 3 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	81
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau.	84
Lampiran 5 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	85
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau.	88
Lampiran 7 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	89
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Kekenyalan Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau.	92
Lampiran 9 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan	93
Lampiran 10 Tabel Chi square	95
Lampiran 11 Qtabel Tuckey's	96
Lampiran 12 Proses Pembuatan Sosis dengan Penambahan Paprika	97