

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Formula terbaik dari pembuatan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dengan penambahan 50 %. Data hasil validasi panelis ahli mendeskripsikan karakteristik dari produk sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan kekenyalan.

Pada pengujian aspek warna menunjukkan sampel sosis ayam tanpa penambahan paprika berwarna putih, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah berwarna merah, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning berwarna kuning muda, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau berwarna hijau muda. Pada pengujian aspek rasa menunjukkan sampel sosis ayam tanpa penambahan gurih terasa ayam, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah berasa pedas dan terasa paprika, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning berasa sedikit pedas dan agak terasa paprika, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau berasa sedikit manis dan agak terasa paprika. Pada pengujian aspek aroma menunjukkan sampel sosis ayam tanpa penambahan paprika beraroma sosis, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah memiliki aroma paprika kuat, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning memiliki aroma paprika agak kuat, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau memiliki aroma paprika kurang kuat. Pada

pengujian aspek tekstur menunjukkan sampel sampel sosis ayam tanpa penambahan paprika kenyal, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning 50% paprika hijau kenyal. Karakteristik sosis ayam dengan penambahan paprika dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Data yang diperoleh dari hasil uji daya terima terhadap produk sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning, dan 50% paprika hijau dapat dijelaskan pada penelitian berikut ini.

4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau.

Hasil uji organoleptik daya terima konsumen sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding dan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau secara keseluruhan pada aspek warna, rasa, aroma dan kekenyalan dinilai dengan menggunakan skala kategori penilaian meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka dijelaskan secara deskriptif. Setelah menilai data uji organoleptik secara deskriptif dilanjutkan dengan analisis hipotesis untuk membuktikan apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada beberapa aspek yang diujikan. Data hasil pengujian organoleptik pada panelis merupakan data kategori berupa skala ordinal, maka dapat dianalisis dengan uji statistik non parametrik yaitu dengan menggunakan Uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil uji daya terima konsumen secara deskriptif dan hasil uji hipotesis sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau pada aspek warna, rasa, aroma, dan kekenyalan adalah sebagai berikut:

4.1.1.1 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau Pada Aspek Warna

Aspek warna pada sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau diuji sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek warna pada sosis ayam. Aspek penilaian warna tersebut dinilai menggunakan skala kategori dari yang dianggap paling disukai sampai paling tidak disukai, secara berurutan yang terdiri dari: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek warna sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding dengan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau secara deskriptif dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Sosis ayam dengan Penambahan Paprika

Skala Penilaian	Skor	Warna							
		P.M		P.K		P.H		T.P	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	21	70	1	3,3	1	3,3	4	10
Suka	4	9	30	23	76,7	20	66,7	23	80
Agak suka	3	0	0	6	20	7	23,3	3	10
Tidak suka	2	0	0	0	0	2	6,7	0	0
Sangat t. suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)		30	100	30	100	30	100	30	100
Mean		4,70		3,83		3,66		4,03	
Min		4		3		2		3	
Max		5		5		5		5	
Median		5		4		4		4	
Modus		5		4		4		4	

Keterangan :

- P.M : Sosis ayam dengan penambahan paprika merah
 P.K : Sosis ayam dengan penambahan paprika kuning
 P.H : Sosis ayam dengan penambahan paprika hijau
 T.P : Sosis ayam tanpa penambahan paprika

Hasil uji organoleptik pada aspek warna diatas, diketahui bahwa sebanyak 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek warna sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Sesuai dengan data yang tersaji pada Tabel 4.2, diketahui bahwa pada aspek warna sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah memperoleh nilai rata-rata 4,70 yang menyatakan kategori sangat suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning memperoleh nilai rata-rata 3,83 yang menyatakan kategori suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau memperoleh nilai rata-rata 3,66 yang menyatakan kategori suka, dan sosis ayam tanpa penambahan sebagai pembanding memperoleh nilai rata-rata 4,03 yang menyatakan kategori suka.

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek warna sosis ayam dengan penambahan paprika dapat dilihat sebagai berikut ini:

Tabel 4.2 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika

Kriteria Pengujian	x^2hitung	x^2tabel	Kesimpulan
Warna	39,23	7,815	x^2 hitung > x^2 tabel, maka H_0 ditolak

Pada pengujian hipotesis diperoleh x^2 hitung 39,23 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Nilai x^2 tabel pada derajat kebebasan $df = 4-1 = 3$ yaitu, sebesar 7,815. Nilai

tersebut menunjukkan bahwa $x^2_{hitung} > x^2_{tabel}$, maka dapat dinyatakan bahwa H_0 ditolak.

Hal ini membuktikan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, sehingga dilanjutkan uji perbandingan (uji tuckey) untuk mengetahui formula yang lebih disukai dari keempat perlakuan tersebut.

Pada uji tuckey didapatkan $V_t = 0,42$ dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai Q_{tabel} yang didapatkan yaitu $Q(0,05).(4).(30)$ sebesar 3,85 sehingga didapatkan :

Perbandingan Ganda Pasangan

$$\begin{aligned}
 |A - B| &= |4,70 - 3,83| = 0,87 > 0,42 && = \text{berbeda nyata} \\
 |A - C| &= |4,70 - 3,66| = 1,04 > 0,42 && = \text{berbeda nyata} \\
 |A - D| &= |4,70 - 4,03| = 0,67 > 0,42 && = \text{berbeda nyata} \\
 |B - C| &= |3,83 - 3,66| = 0,17 < 0,42 && = \text{tidak berbeda nyata} \\
 |B - D| &= |3,83 - 4,03| = 0,20 < 0,42 && = \text{tidak berbeda nyata} \\
 |C - D| &= |3,66 - 4,03| = 0,37 < 0,42 && = \text{tidak berbeda nyata}
 \end{aligned}$$

Keterangan :

- A : Sosis Ayam dengan penambahan paprika merah
- B : Sosis Ayam dengan penambahan paprika kuning
- C : Sosis Ayam dengan penambahan paprika hijau
- D : Sosis Ayam tanpa penambahan paprika

Kesimpulan :

Persentase penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau ternyata mempengaruhi warna sosis ayam, yaitu sosis ayam yang ditambahkan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika. Pada penambahan paprika B dan C, B dan D, serta C

dan D tidak terlihat perbedaan yang nyata. Sementara pada perbandingan B, A dan C, A dan D terlihat perbedaan yang nyata sehingga dapat ditentukan sosis ayam dengan penambahan paprika yang paling disukai adalah formula A merupakan sosis ayam penambahan paprika merah dengan nilai rata-rata 4,70.

4.1.1.2 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau Pada Aspek Rasa

Aspek Rasa pada sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau diuji sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek rasa pada sosis ayam. Aspek penilaian rasa tersebut dinilai menggunakan skala kategori dari yang dianggap paling disukai sampai paling tidak disukai, secara berurutan yang terdiri dari: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek rasa sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding dengan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau secara deskriptif dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Sosis ayam dengan Penambahan Paprika

Skala Penilaian	Skor	Rasa							
		P.M		P.K		P.H		T.P	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	12	40	4	13,3	2	6,7	9	30
Suka	4	15	50	17	56,7	19	63,3	19	63,4
Agak suka	3	3	10	9	30	9	30	1	3,30
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0	1	3,30
Sangat tdk suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)		30	100	30	100	30	100	30	100
Mean		4,30		3,83		3,76		4,20	
Min		3		3		3		2	
Max		5		5		5		5	
Median		4		4		4		4	
Modus		4		4		4		4	

Keterangan :

- P.M : Sosis ayam dengan penambahan paprika merah
P.K : Sosis ayam dengan penambahan paprika kuning
P.H : Sosis ayam dengan penambahan paprika hijau
T.P : sosis ayam tanpa penambahan paprika

Hasil uji organoleptik aspek rasa diatas, diketahui bahwa sebanyak 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek rasa sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Sesuai dengan data yang tersaji pada Tabel 4.4, diketahui bahwa pada aspek rasa sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah memperoleh nilai rata-rata 4,30 yang menyatakan kategori sangat suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning memperoleh nilai rata-rata 3,83 yang menyatakan kategori suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau memperoleh nilai rata-rata 3,76 yang menyatakan kategori suka, dan sosis ayam tanpa penambahan sebagai pembanding memperoleh nilai rata-rata 4,20 yang menyatakan kategori suka.

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek rasa sosis ayam dengan penambahan paprika dapat dilihat sebagai berikut ini:

Tabel 4.4 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika

Kriteria Pengujian	x^2 hitung	x^2 tabel	Kesimpulan
Rasa	11,55	7,815	x^2 hitung > x^2 tabel, maka H_0 ditolak

Pada pengujian hipotesis diperoleh x^2 hitung 9,45 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Nilai x^2 tabel pada derajat kebebasan $df = 4-1 = 3$ yaitu, sebesar 7,815. Nilai tersebut menunjukkan bahwa x^2 hitung > x^2 tabel, maka dapat dinyatakan bahwa H_0 ditolak.

Hal ini membuktikan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, sehingga dilanjutkan uji perbandingan (uji tuckey) untuk mengetahui formula yang lebih disukai dari keempat perlakuan tersebut.

Pada uji tuckey didapatkan $V_t = 0,53$ dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai Q_{tabel} yang didapatkan yaitu $Q(0,05).(4).(30)$ sebesar 3,85 sehingga didapatkan :

Perbandingan Ganda Pasangan

$$|A - B| = |4,30 - 3,83| = 0,47 < 0,53 \quad = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,30 - 3,76| = 0,54 > 0,53 \quad = \text{berbeda nyata}$$

$$|A - D| = |4,30 - 4,20| = 0,10 < 0,53 \quad = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |3,83 - 3,76| = 0,07 < 0,53 \quad = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|B - D| = |3,83 - 4,20| = 0,37 < 0,53 \quad = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|C - D| = |3,76 - 4,20| = 0,44 < 0,53 \quad = \text{tidak berbeda nyata}$$

Keterangan :

- A : Sosis Ayam dengan penambahan paprika merah
- B : Sosis Ayam dengan penambahan paprika kuning
- C : Sosis Ayam dengan penambahan paprika hijau
- D : Sosis Ayam tanpa penambahan paprika

Kesimpulan :

Persentase penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau ternyata memengaruhi rasa sosis ayam, yaitu sosis ayam yang ditambahkan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika. Pada penambahan paprika A dan B, A dan D, B dan C, B dan D, C dan D tidak terlihat perbedaan yang nyata. Sementara pada perbandingan A dan C terlihat perbedaan nyata sehingga dapat ditentukan sosis ayam dengan penambahan paprika yang paling disukai adalah formula A merupakan sosis ayam penambahan paprika merah dengan nilai rata – rata 4,30.

4.1.1.3 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau Pada Aspek Aroma

Aspek aroma pada sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau diuji sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek aroma pada sosis ayam. Aspek penilaian rasa tersebut dinilai menggunakan skala kategori dari yang dianggap paling disukai sampai paling tidak disukai, secara berurutan yang terdiri dari: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek aroma sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding dengan sosis ayam dengan penambahan

50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau secara deskriptif dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.5 Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Sosis ayam dengan Penambahan Paprika

Skala Penilaian	Skor	Aroma							
		P.M		P.K		P.H		T.P	
		Panelis	%	Panelis	%	Panel's	%	Panelis	%
Sangat suka	5	12	40	0	0	1	3,3	12	40
Suka	4	16	53,3	21	73,3	22	73,3	15	50
Agak suka	3	2	6,7	9	26,7	7	23,4	3	10
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Sangat tdk suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)		30	100	30	100	30	100	30	100
Mean		4,36		3,70		3,80		4,30	
Min		2		3		3		4	
Max		5		4		5		5	
Median		4		4		4		5	
Modus		4		4		4		5	

Keterangan :

- P.M : Sosis ayam dengan penambahan paprika merah
P.K : Sosis ayam dengan penambahan paprika kuning
P.H : Sosis ayam dengan penambahan paprika hijau
T.P : Sosis ayam tanpa penambahan paprika

Hasil uji organoleptik diatas, diketahui bahwa sebanyak 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek aroma sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Sesuai dengan data yang tersaji pada Tabel 4.6, diketahui bahwa pada aspek aroma sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah memperoleh nilai rata-rata 4,36 yang menyatakan kategori sangat suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning memperoleh nilai rata-rata 3,70 yang menyatakan kategori suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau memperoleh nilai rata-rata 3,80 yang menyatakan kategori suka, dan sosis ayam

tanpa penambahan sebagai pembanding memperoleh nilai rata-rata 4,30 yang menyatakan kategori suka.

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek aroma sosis ayam dengan penambahan paprika dapat dilihat sebagai berikut ini:

Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika

Kriteria Pengujian	x^2 hitung	x^2 tabel	Kesimpulan
Aroma	24,17	7,815	x^2 hitung $>$ x^2 tabel, maka H_0 ditolak

Pada pengujian hipotesis diperoleh x^2 hitung 18,13 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Nilai x^2 tabel pada derajat kebebasan $df = 4-1 = 3$ yaitu, sebesar 7,815. Nilai tersebut menunjukkan bahwa x^2 hitung $>$ x^2 tabel, maka dapat dinyatakan bahwa H_0 ditolak.

Hal ini membuktikan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma, sehingga dilanjutkan uji perbandingan (uji tuckey) untuk mengetahui formula yang lebih disukai dari keempat perlakuan tersebut.

Pada uji tuckey didapatkan $V_t = 0,42$ dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai Q_{tabel} yang didapatkan yaitu $Q(0,05).(4).(30)$ sebesar 3,85 sehingga didapatkan :

Perbandingan Ganda Pasangan

$$|A - B| = |4,33 - 3,70| = 0,63 > 0,42 = \text{berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,33 - 3,80| = 0,53 > 0,42 = \text{berbeda nyata}$$

$$|A - D| = |4,33 - 4,30| = 0,03 < 0,42 = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |3,70 - 3,80| = 0,10 < 0,42 = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|B - D| = |3,70 - 4,30| = 0,60 > 0,42 = \text{berbeda nyata}$$

$$|C - D| = |3,80 - 4,30| = 0,50 > 0,42 = \text{berbeda nyata}$$

Keterangan :

- A : Sosis Ayam dengan penambahan paprika merah
- B : Sosis Ayam dengan penambahan paprika kuning
- C : Sosis Ayam dengan penambahan paprika hijau
- D : Sosis Ayam tanpa penambahan paprika

Kesimpulan :

Persentase penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau ternyata mempengaruhi aroma sosis ayam, yaitu sosis ayam yang ditambahkan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika. Pada penambahan paprika A dan D, B dan C tidak terlihat perbedaan yang nyata. Sementara pada perbandingan A dan B, A dan C, B dan D, C dan D terlihat perbedaan yang nyata sehingga dapat ditentukan sosis ayam dengan penambahan paprika pada aspek aroma yang paling disukai adalah formula A merupakan sosis ayam penambahan paprika merah dengan nilai rata-rata 4,33.

4.1.1.4 Hasil Uji Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika Merah, Paprika Kuning dan Paprika Hijau Pada Aspek Kekenyalan

Aspek kekenyalan pada sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau diuji sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek kekenyalan pada sosis ayam. Aspek penilaian rasa tersebut dinilai menggunakan skala kategori dari yang dianggap paling disukai sampai paling tidak disukai, secara berurutan yang terdiri dari: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek kekenyalan sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding dengan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau secara deskriptif dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.7 Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan Sosis ayam dengan Penambahan Paprika

Skala Penilaian	Skor	Kekenyalan							
		P.M		P.K		P.H		T.P	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	9	30	2	6,6	0	0	1	3,3
Suka	4	20	66,7	22	73,3	27	90	22	73,4
Agak suka	3	1	3,3	6	20	3	10	7	23,3
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Sangat tdk. suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah (N)		30	100	30	100	30	100	30	100
Mean		4,26		3,86		3,90		3,80	
Min		3		3		3		3	
Max		5		5		4		5	
Median		4		4		4		4	
Modus		4		4		4		4	

Keterangan :

- P.M : Sosis ayam dengan penambahan paprika merah
P.K : Sosis ayam dengan penambahan paprika kuning
P.H : Sosis ayam dengan penambahan paprika hijau
T.P : sosis ayam tanpa penambahan paprika

Hasil uji organoleptik pada aspek rasa, diketahui bahwa sebanyak 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek kekenyalan sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Sesuai dengan data yang tersaji pada Tabel 4.8, diketahui bahwa pada aspek kekenyalan sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah memperoleh nilai rata-rata 4,26 yang menyatakan kategori sangat suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika kuning memperoleh nilai rata-rata 3,86 yang

menyatakan kategori suka, sosis ayam dengan penambahan 50% paprika hijau memperoleh nilai rata-rata 3,90 yang menyatakan kategori suka, dan sosis ayam tanpa penambahan sebagai pembanding memperoleh nilai rata-rata 3,80 yang menyatakan kategori suka.

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek kekenyalan sosis ayam dengan penambahan paprika dapat dilihat sebagai berikut ini:

Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kekenyalan Sosis Ayam dengan Penambahan Paprika

Kriteria Pengujian	x^2hitung	x^2tabel	Kesimpulan
Kekenyalan	6,25	7,815	x^2 hitung < x^2 tabel, maka H_0 diterima

Pada pengujian hipotesis diperoleh x^2 hitung 6,25 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Nilai x^2 tabel pada derajat kebebasan $df = 4-1 = 3$ yaitu, sebesar 7,815. Nilai tersebut menunjukkan bahwa x^2 hitung < x^2 tabel, maka dapat dinyatakan bahwa H_0 diterima.

Hal ini membuktikan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek kekenyalan.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil uji deskriptif hasil penilaian daya terima oleh panelis pada aspek warna sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika dari semua perlakuan disukai oleh konsumen. Hal tersebut dikarenakan warna pada sosis ayam yang dihasilkan berbeda-beda.

Hasil penelitian uji daya terima untuk aspek warna diketahui merupakan sosis ayam dengan warna yang paling banyak disukai oleh konsumen. Hal ini dikarenakan paprika merah terdapat kandungan senyawa karotenoid yaitu golongan persenyawaan yang larut dalam lipida dan menyebabkan warna merah pada produk tanaman yang terdiri dari likopen dan betakaroten, sehingga semakin banyak penambahan paprika merah yang dilakukan pada sosis ayam akan menghasilkan warna merah. Adanya perbedaan warna pada sosis ayam dengan penambahan paprika disebabkan kandungan dari masing – masing warna paprika memiliki *pigmen* alami. Pada cabai paprika hijau banyak mengandung pigmen alami yaitu khlorofil namun selama proses pematangan paprika, akan terjadi degradasi khlorofil dan muncul warna dari pigmen-pigmen lain menjadi kuning atau merah (deMan, 1997). Hal tersebut menyebabkan perubahan warna pada paprika menjadi paprika kuning atau paprika merah.

Aspek rasa berdasarkan analisis deskriptif bahwa sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dari semua perlakuan disukai oleh konsumen. Cabai paprika biasa digunakan sebagai bumbu atau bahan masakan. Selain dapat menambah cita rasa, paprika dapat memberi tampilan masakan atau bahan makanan terlihat lebih menarik (Cahyono, 2012).

Hal tersebut dikarenakan rasa yang dihasilkan dari sosis ayam dengan penambahan paprika serta sosis ayam tanpa penambahan paprika memiliki rasa

yang tidak terlalu jauh berbeda, sehingga konsumen menyukai semua perlakuan. Namun dari setiap perlakuan yang ada, sosis ayam dengan penambahan paprika merah dan sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding paling disukai oleh konsumen dalam aspek rasa. Hal ini dikarenakan oleh rasa sosis ayam dengan penambahan paprika merah memiliki rasa pedas, manis yang khas dari paprika, sedangkan sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding memiliki rasa gurih berasa ayam yang disukai oleh konsumen.

Berdasarkan hasil uji deskriptif hasil penilaian daya terima oleh panelis pada aspek aroma sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika dari semua perlakuan disukai oleh konsumen. Hal ini dikarenakan aroma sosis ayam dengan penambahan paprika kurang terlalu tercium.

Pada aspek kekenyalan berdasarkan analisis deskriptif bahwa sosis ayam tanpa penambahan paprika dan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dari semua perlakuan disukai oleh konsumen. Hal tersebut dikarenakan kekenyalan yang dihasilkan jauh berbeda dari sosis yang tanpa penambahan paprika. Hal ini disebabkan karena paprika memiliki kandungan air yang tinggi yaitu kandungan air paprika merah lebih tinggi dibandingkan paprika kuning dan paprika hijau. Semakin matang buahnya maka kandungan airnya semakin banyak sehingga menyebabkan kekenyalan pada sosis ayam dengan penambahan paprika bertambah. Namun dari setiap perlakuan yang ada sosis ayam dengan penambahan paprika merah yang banyak disukai oleh konsumen dalam aspek kekenyalan.

Berdasarkan hasil analisis uji hipotesis pada aspek warna, rasa dan aroma terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen. Sedangkan pada aspek kekenyalan menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan paprika pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen. Hasil analisis uji hipotesis menunjukkan produk sosis ayam dengan penambahan sebanyak 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau diterima oleh konsumen dan dapat direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

4.3 Kelemahan

Dalam pelaksanaan penelitian pembuatan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau ini terdapat beberapa kelemahan antara lain :

1. Proses pemadatan adonan ke dalam casing sosis dan *head space* dalam casing pada pembuatan sosis.
2. Proses pembuatan yang belum maksimal karena keterbatasan peralatan.