

# Pengaruh Penambahan Paprika (*capsicum annum* var. *Grossum*) pada Pembuatan Sosis Ayam terhadap Daya Terima Konsumen

Fitria Aprila Sari, Guspri Devi Artanti dan Ridawati

[Fitria\\_aprila@yahoo.com](mailto:Fitria_aprila@yahoo.com)

Program Studi Tata Boga

Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

**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.

**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.*

*KeyWords : Sausage, Chicken Sausage, BellPepper.*

## PENDAHULUAN

Paprika (*Capsicum annum* var. *Grossum*) adalah tumbuhan yang termasuk dalam keluarga cabai karena paprika memiliki kandungan capsinin (rasa pedas). Paprika banyak memiliki varietas berdasarkan warna dan ukurannya, warna yang terdiri dari merah, kuning dan hijau. Selama proses pematangan paprika, akan terjadi degradasi khlorofil dan timbul warna dari pigmen-pigmen lain menjadi kuning atau merah (deMan, 1997). Hal tersebut menyebabkan perubahan warna pada paprika menjadi paprika kuning atau paprika merah.

Paprika merupakan tumbuhan penghasil buah yang memiliki rasa manis dan sedikit pedas serta memiliki aroma yang khas,

buahnya yang berwarna hijau, kuning dan merah sering digunakan sebagai campuran salad, sebagai bumbu atau bahan masakan. Selain dapat menambah cita rasa, paprika dapat memberi tampilan masakan atau bahan makanan terlihat lebih menarik, akan tetapi pemanfaatan paprika masih sangat kurang (Cahyono, 2012).

Cabai paprika mengandung zat gizi yang cukup lengkap, antara lain paprika memiliki kandungan Vitamin A yang tinggi yaitu sebesar 3.131 IU pada paprika merah diperlukan tubuh untuk mencegah penyakit mata, pertumbuhan sel, sistem kekebalan tubuh, serta menjaga kesehatan kulit. Vitamin C dalam paprika dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan berfungsi dalam

pembentukan kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, tulang, sendi dan dapat menurunkan resiko serangan jantung.

Serat sebanyak 2 gram per 100 gram paprika yang berfungsi dapat mempercepat proses metabolisme di dalam tubuh dan dapat membantu pembakaran lemak lebih cepat, paprika mengandung pewarna alami (pigmen) yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat berperan penting dalam mengurangi radikal bebas dan bermanfaat bagi sistem imunitas (kekebalan) tubuh.

Cabai paprika memiliki kandungan mineral diantaranya seperti kalium, kalsium, besi, magnesium, fosfor dan mangan. Kandungan mineral tinggi yang terdapat dalam paprika adalah kalium. Kalium sangat baik dalam menurunkan tekanan darah serta bermanfaat dalam menjaga kesehatan fungsi otak karena kalium membantu membawa oksigen ke otak. Paprika juga memiliki kandungan fosfor yang sangat bermanfaat membantu menjaga kekuatan tulang dan gigi serta memperbaiki sel sel tubuh yang rusak.

Kandungan mineral dalam paprika memiliki peranan penting dalam kesehatan sehingga paprika merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk diaplikasikan dalam pengolahan makanan yaitu dengan menambahkan paprika dalam sosis. Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap (Hardiwiyo, 1983).

Salah satu cara dalam mengoptimalkan pemanfaatan zat gizi yang terdapat dalam menambahkan paprika dalam pembuatan sosis ayam serta dapat meningkatkan daya tarik produk dari segi warna salah satunya adalah paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Maka berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Penambahan Paprika (*Capsicum annum var. Grossum*) Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen".

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini di lakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu yang diperlukan untuk dapat melaksanakan penelitian ini dimulai pada bulan Juli 2015 – Januari 2016. Metode yang

digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen yaitu percobaan yang dilakukan berulang-ulang sesuai dengan rancangan yang dibuat. Eksperimen dalam pembuatan ini adalah sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai produk kontrol/pembanding. Kemudian dilakukan pengujian terhadap daya terima konsumen dengan menggunakan uji hedonik untuk pengujian yang meliputi aspek aroma, rasa, warna dan kekenyalan. Menggunakan uji friedman dan dilanjutkan dengan uji tuckey's.

#### **HASIL UJI COBA**

Hasil uji coba terbaik adalah sosis ayam dengan penambahan 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau.

Nama Bahan	Gram	%
Daging ayam	100	100
Tepung Tapioka	30	30
Minyak	20	20
Air Es	40	40
Putih Telur	40	40
Bawang Putih	3	3
Gula	3	3
Garam	4	4
Merica	1	1
Paprika A	50	50
Paprika B	50	50
Paprika C	50	50

Keterangan :

Persentase penambahan berdasarkan berat daging ayam dan menggunakan 3 jenis paprika.

A : Sosis dengan penambahan paprika merah

B : Sosis dengan penambahan paprika kuning

C : Sosis dengan penambahan paprika hijau

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

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. Penilaian produk sosis ayam dengan penambahan paprika dilakukan dengan cara uji panelis dan uji hipotesis terhadap 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan aspek warna menyatakan

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. Berdasarkan aspek rasa menyatakan 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. Berdasarkan aspek aroma menyatakan 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. Berdasarkan aspek kekenyalan menyatakan 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 uji hipotesis pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  untuk aspek warna diperoleh  $\chi^2$  hitung 39,23. Nilai  $\chi^2$  tabel sebesar 7,815 ( $H_0$  ditolak). Aspek rasa diperoleh  $\chi^2$  hitung 9,45. Nilai  $\chi^2$  tabel sebesar 7,815 ( $H_0$  ditolak). Aspek aroma diperoleh  $\chi^2$  hitung 18,13. Nilai  $\chi^2$  tabel sebesar 7,815 ( $H_0$  ditolak). Aspek

kekenyalan diperoleh  $\chi^2$  hitung 6,25. Nilai  $\chi^2$  tabel sebesar 7,815 ( $H_0$  diterima).

Berdasarkan hasil analisis uji hipotesis pada aspek warna, rasa dan aroma menunjukkan 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 50% paprika merah merupakan produk terbaik.

### **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari hasil penelitian maka dapat dinyatakan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau pada pembuatan sosis ayam pada aspek warna, rasa, dan aroma, sedangkan pada aspek kekenyalan tidak terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau pada pembuatan sosis ayam.

Maka sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dapat diterima oleh konsumen. sehingga formula sosis ayam dengan penambahan sebanyak 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau yang direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Cahyono, Bambang. 2012. *Budidaya Intensif Cabai Paprika Secara Organik dan Anorganik*. Jakarta: Pustaka Mina.
- deMan, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: penerbit ITB.
- Hardiwiyo, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Edisi II Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberty