

## BAB II

### KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN

#### 2.1 Kajian Teori

##### 2.1.1 Sosis Ayam

Sosis merupakan produk daging yang digaram dan dibumbui, berasal dari bahasa latin *Salsus* (garam). Sosis yang dibuat dari daging segar yang mempunyai tingkat kekenyalan yang tinggi dibanding bila dibuat dari daging yang dilayukan terlebih dahulu (Raharjo, 2002). Komponen utama sosis terdiri dari daging, lemak dan air. Sosis yang baik harus mengandung protein minimal 13%, lemak maksimal 25% dan karbohidrat maksimal 8%. (SNI 01-3820-1995)

Jenis daging yang digunakan pada prodak sosis terdiri dari beberapa jenis yaitu sosis ayam, sosis sapi dan sosis babi (Made, 2007). Salah satu yang banyak digemari masyarakat adalah sosis ayam. Sosis ayam merupakan daging ayam giling yang didalamnya telah ditambahkan bahan, seperti minyak, bumbu, tepung sebagai bahan pengikat dan kemudian dikemas dalam *casing*.

Sosis dibagi menjadi 3 jenis yaitu Sosis mentah (*rohwwurst*), dibuat dari daging sapi mentah yang digiling (tanpa proses pemasakan). Sosis matang (*brunchwurst*), dibuat dari daging mentah digiling, diolah, lalu dimasak. Sosis jenis *Brunchwurst* merupakan jenis sosis yang paling banyak beredar di Indonesia. Sosis masak (*kochwurst*), biasanya dibuat dari daging tetelan atau hati yang direbus, diolah, dan dimasak lagi. Jika di negara lain sosis menggunakan merek dagang sesuai dengan nama negara atau daerah disuatu negara tersebut, seperti

*Salami Sausage* berasal dari daerah Salami, *Bologna Sausage* dari Bologna, dan *Frankfurter Sausage* dari Frankfurt (Hermanianto, 2009)

Daging ayam yang digunakan untuk pembuatan sosis ayam memiliki kualitas baik sebagai berikut :

1. karkas masi utuh dan dalam keadaan bersih dari kotoran dan bulu-bulu ayam.
2. Warna daging putih dan agak mengkilap, tidak pucat pada kulit ayam.
3. Serat otot halus berwarna putih agak mengkilap
4. Kedua paha normal dan simetris serta bila ditekan akan kenyal.
5. Dada ayam penuh daging dan tulang dada tidak menonjol kedepan.
6. Bagian dalam karkas berwarna putih dan bau khas daging

Mutu daging yang rendah disebabkan karena terjadi kerusakan pada bulu ayam, biasanya didaerah sekitar dada. (william, 1990).

Komposisi Kadar Gizi Daging Ayam dan ternak lainnya dapat dilihat pada Tabel 2.1.

**Tabel 2.1. Komposisi Kadar Gizi Daging Ayam dan Ternak Lainnya**

No.	Jenis Daging	Protein (%)	Lemak (%)	Kadar Air (%)	Kalori (MJ/Kg)
1.	Ayam	20,0	11,0	66,0	7,3
2.	Sapi	16,0	28,0	55,0	13,3
3.	Domba	15,7	27,7	55,8	13,1
4.	Kalkun	20,1	22,0	58,3	10,9

Sumber : (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1990)

Protein pada daging ayam yang tidak tahan lama maka lebih baik disegerakan di olah menjadi makanan cepat saji salah satunya sosis ayam. Agar masa simpan lebih lama dan menjaga kandungannya.

### 2.1.2 Bahan Pembuatan Sosis Ayam

Pada pembuatan sosis ayam yang paling terpenting dilihat dari hasil akhirnya, seperti warna, aroma, rasa, dan kekenyalan. Berbagai macam bahan pendukung dibagi menjadi 3, seperti :

1. Bahan tambahan, Peraturan pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan pada bab 1 pasal 1 menyebutkan, yang dimaksud dengan bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan atau produk pangan. Pada pembuatan sosis ayam bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, cita rasa, mengendalikan kemasan *Edible* dan *Non Edible casing* yang digunakan untuk sosis ayam. Serat memantapkan bentuk dan rupa. Bahan tambah yang digunakan dalam pembuatan sosis ayam, seperti garam, bawang putih, merica, dan gula.

Pengunaan garam pada pembuatan sosis ayam berfungsi menambahkan cita rasa pada sosis ayam, penggunaan yang berlebihan akan membuat rasa sosis menjadi asin. Konsentrasi yang digunakan biasanya 2-3% dari berat bahan utama yang digunakan. Garam dapat meningkatkan tekanan osmotik medium pada konsentrasi 2%, sejumlah bakteri terhambat pertumbuhannya, sehingga masa simpan menjadi lebih lama (Soejoetu, 2006).

Gula dapat berfungsi sebagai *flavouring agent* (pencita rasa). Gula dapat juga membuat produk menjadi lunak dengan menekan efek pengerasan yang disebabkan oleh garam. Selain itu gula dalam pembuatan

sosis ayam adalah untuk memodifikasi rasa, menurunkan kadar air, dan sebagai pengawet. Jumlah penambahan gula sekitar 1% (Yati, 2013).

SNI 01-3717-1995 menyatakan bahwa merica atau lada putih bubuk adalah lada putih *Piper nigrum* yang dihaluskan, mempunyai aroma dan rasa khas lada. Merica berfungsi untuk mengurangi aroma tajam pada bahan makanan dan memperpanjang masa simpan sosis ayam. Rasa pedas Merica mengandung minyak atsiri, pinena, kariofilena, filandrena, alkaloid, piperina, kavisina, piperitina, zat pahit dan minyak lemak (Rismunandar, 1993)

Bawang putih merupakan bahan alami yang ditambahkan ke suatu makanan agar meningkatkan selera makan dan memperpanjang masa simpan makanan. Pada pembuatan sosis ayam bawang putih berfungsi menambah cita rasa. Aroma khas bawang putih berasal dari minyak volatil yang mengandung komponen sulfur (Palungkun dkk, 1992)

2. Bahan pengikat, Penambahan bahan pengikat bertujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya mengikat air, meningkatkan citarasa, mengurangi pengerutan selama pemasakan serta mengurangi biaya formulasi. Bahan pengikat adalah material bukan ayam cincang yang dapat meningkatkan daya mengikat air ayam cincang dan emulsifikasi lemak. Bahan pengikat mempunyai protein yang tinggi. Contoh dari bahan pengikat adalah tepung tapioka, tepung terigu, tepung maizena, tepung beras, dan susu skim bubuk. (Soeparno, 1994).

Tepung memiliki kandungan gizi seperti pada tabel berikut ini :

**Tabel 2.2 Komposisi Gizi Berbagai Jenis Tepung**

<b>Zat Gizi</b>	<b>Maizena</b>	<b>Tapioka</b>	<b>Beras</b>	<b>Terigu</b>
Air	14	12	11,9	12
Abu	0,7	0,3	0,6	0,5
Protein	0,3	0,5	7,0	8,9
Lemak	0	0,3	0,5	1,3
Karbohidrat	0,5	86,9	80,0	77,3

Sumber : Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI (1995)

Es serut biasanya ditambahkan sebanyak 20-30% (Kramlich, 1971).

Es juga berfungsi untuk mencegah agar suhu adonan tetap rendah selama penggilingan sehingga kestabilan emulsi dapat terjaga (Wilson et al, 1981).

3. Bahan pengemulsi, Emulsi adalah suatu sistem dua fase yang terdiri atas suatu dispersi cairan atau senyawa yang tidak dapat bercampur, yang satu terdispersi pada yang lain. Cairan yang berbentuk globula- globula kecil disebut fase dispersi atau fase diskontinu, dan cairan tempat terdispersinya globula-globula tersebut disebut fase kontinu. Protein-protein ayam giling yang terlarut bertindak sebagai pengemulsi dengan membungkus atau menyelimuti semua permukaan partikel yang terdispersi (Soeparno,1994).

Lemak berperan sebagai fase diskontinu pada emulsi sosis. Kadar lemak berpengaruh pada keempukan dan *juice* (sari minyak) daging. Emulsi dari lemak sapi cenderung lebih stabil karena lemak sapi mengandung lebih banyak asam lemak jenuh. Sosis masak harus mengandung lemak tidak lebih dari 30 % (Daulan, 1992).

Air dingin merupakan bahan pengemulsi yang digunakan untuk pembuatan sosis. Kandungan air sosis bervariasi tergantung pada jumlah air

yang ditambahkan dan macam ayam giling yang digunakan. Fungsi air adalah untuk meningkatkan keempukan dan *juice* (sari minyak) ayam giling, menggantikan sebagian air yang hilang selama proses pembuatan, melarutkan protein yang mudah larut dalam air, membentuk larutan garam yang diperlukan untuk melarutkan protein larut garam, berperan sebagai fase kontinu dari emulsi, menjaga temperatur produk serta mempermudah penetrasi bahan-bahan *curing* (Soeparno,1994).

### 2.1.3 Proses Pembuatan Sosis Ayam

Proses pembuatan sosis siap saji, yang masuk dalam jenis emulsi, dan siap saji, yaitu sosis yang telah melalui proses pemanggangan, kukus dan rebus. Selain sudah dimasak dan dalam kondisi matang, sosis siap telah disterilisasi dan dikemas dalam casing yang hermetis (pengemasan yang sangat rapat, sehingga tidak tertembus oleh mikroorganisme, air, dan udara).Pembuatan sosis ayam melalui 4 tahapan dengan casing *Edible* dan *Non Edible* :

#### 1. Tahapan Persiapan

- a. Persiapan alat dan bahan, pada tahapan awal sesuaikan alat dan bahan agar memudahkan dalam proses pengolahan.
- b. Pemilihan bahan, sosis ayam *edible* dan *non edible casing* menggunakan bahan yang berkualitas, seperti bahan utama, bahan pengikat, dan bahan pengemulsi
- c. Penimbangan bahan, seperti ayam, putih telur, es, minyak, tepung sagu, bawang putih, merica, garam, dan gula. Proses penimbangan bertujuan agar mendapat hasil sosis ayam *edible* dan *non edible casing* yang konsisten pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

## 2. Tahapan Pengolahan

- a. Menggiling ayam, daging ayam yang digunakan melalui proses penggilingan agar mendapat tekstur lembut ketika di konsumsi.
- b. Mencampurkan bumbu pelengkap, proses pengolahan dengan menambahkan cita rasa pada sosis ayam.
- c. Mengistirahatkan adonan selama 15 menit di *ciller*, penanganan adonan setelah penggilingan agar suhu adonan stabil
- d. Pengisian adonan ke dalam sosis ayam *Edible* dan *Non Edible casing*, plastik segitiga membatun pada proses *stuffing* kedalam *Edible* dan *Non Edible casing* sebagai wadah atau kemasan primer.
- e. Pengikatan *Edible* dan *Non Edible casing* dengan benang, mengikat menggunakan tali untuk menentukan ukuran sosis ayam. *Casing* kolagen dengan ukuran 7 cm menyusut menjadi 6 cm, sedangkan *casing* plastik 6 cm tidak mengalami penyusutan.
- f. Pengovenan dan pengukusan *Edible Casing* (kolagen), proses pengolahan melalui dua kali tahapan agar *edible casing* melekat pada adonan sosis ayam.
- g. Perebusan *Non Edible Casing* (plastik) agar adonan sosis ayam matang dengan baik.

3. Tahapan penyelesaian
  - a. Perendaman air es, *Edible Casing* (kolagen) melalui proses merendam sosis ayam yang telah di kukus dengan air es agar proses pematangan terhenti.
  - b. Pendinginan, *Non Edible Casing*(plastik) hasil sosis ayam proses pendinginannya dengan meenggantung dengan suhu ruang (30°C)
  - c. Pemotongan, sosis ayam *edible* dan *non edible casing* dipotong sesuai dengan ikatan dan ukuran yang ditentukan.
  - d. Pengemasan, penggunaan *Edible Casing* (kolagen) dan *Non Edible Casing*(plastik) kemasan primer. Maka, untuk menjaga kualitas sosis ayam dikemas dengan plastik pada setiap sosis ayam yang dihasilkan.
4. Masa Simpan
  - a. Masa simpan sosis ayam *Edible casing dan Non Edible Casing* satu hari hingga tiga hari pada suhu ruang 30°C
  - b. Masa simpan sosis ayam *Edible casing dan Non Edible Casing* satu hari hingga tiga hari pada suhu dingin 2°C (*Refrigator*)
  - c. Masa simpan sosis ayam *Edible casing dan Non Edible Casing* suhu beku -10°C (*freezer*) periode *nol* minggu, satu minggu, dua minggu, dan tiga minggu.

#### **2.1.4Kemasan (*casing*)**

##### **2.1.4.1 Pengertian**

Cenadi (2000) menyatakan kemasan dapat didefinisikan sebagai seluruh kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus atau kemasan suatu produk. Kemasan meliputi tiga hal, yaitu merek, kemasan itu sendiri dan label. Pada



produk sosis ayam *casing* merupakan bagian dari kemasan yaitu *edible* dan *non edible casing*.

Fungsi paling mendasar dari *casing* adalah untuk mewedahi dan melindungi produk dari kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan.

Secara umum fungsi *casing* pada bahan pangan adalah:

1. Mewedahi sosis ayam
2. Membentuk sosis ayam
3. Melindungi dan mengawetkan
4. Melindungi pengaruh buruk dari luar
5. Identitas suatu produk
6. Lain sebagainya.

#### **2.1.4.2 Jenis *Casing* Sosis**

Bahan dasar pembuatan kemasan (*casing*) pangan yang tersedia saat ini adalah kemasan kemas, gelas, kaleng, plastik, kemasan komposit, dan kemasan *edible* dan *non edible casing*. Salah satu kemasan (*casing*) yang digunakan untuk sosis ayam jenis *edible* dan *non edible casing*. Termasuk dalam jenis biodegradable untuk *edible casing* dan non biodegradable untuk kemasan *non edible casing*. Penggunaan *edible* dan *non edible casing* merupakan kemasan primer dalam pembuatan sosis ayam (Soekarto, 1990). Agar lebih menjaga mutu sosis ayam maka, sosis ayam *edible* dan *non edible casing* sterilisasi menggunakan kemasan sekunder (plastik *clip*).

*Casing* sosis dipakai untuk menentukan bentuk dan ukuran sosis. *Casing* sosis dapat berfungsi sebagai cetakan selama pengolahan, pembungkus selama penanganan dan pengangkutan, serta sebagai replika selama diperdagangkan.

*Casing* sosis harus memiliki sifat kuat dan elastis (Pearson dan Tauber,1984).*Casing* pada umumnya terdiri dari usus sapi, kambing, domba, dan babi. *Casing* dapat pula berupa bahan lain yang khusus dibuat untuk itu, seperti sellulosa, kolagen atau plastik.



kulitsosis.blogspot.com

**Gambar 2.1 Jenis-Jenis *Casing*Sosis**

Berdasarkan jenis *casing* yang digunakan, sosis terbagi menjadi beberapa kelompok *casing*. Menurut Kramlich (1971), ada lima macam *casing* yang biasa digunakan dalam pembuatan sosis, yaitu:

- 1) *Casing* yang terbuat dari usus hewan
- 2) *Casing* yang terbuat dari kolagen,
- 3) *Casing* yang terbuat dari selulosa,
- 4) *Casing* yang terbuat dari plastik,
- 5) *Casing* yang terbuat dari logam.

#### **2.1.4.3 Edible *Casing***

*Edible* adalah kemasan yang dapat dikonsumsi, bersifat mawadahi dan memberi bentuk yang bersifat melindungi bahan pangan dari kehilangan substansi yang mudah menguap, reaksi antar substansi, penyerapan uap air dari udara dan reaksi ketengikan oksidatif. Kemasan edibel jenis bahan pengemas yang dapat digunakan untuk membungkus bahan pangan sehingga bahan pangan secara umum terhindar dari penurunan atau penyimpangan mutu akibat pengaruh lingkungan,

dalam jangka waktu tertentu (Seal, 1994). Salah satu kemasan *edible casing* adalah kolagen. Kolagen jenis protein yang terdapat ada pada hewan, seperti ayam, sapi, babi dan lain sebagainya. Kolagen merupakan material yang mempunyai kekuatan rentang dan struktur yang berbentuk serat. Kolagen juga komponen serat utama tulang, gigi, tulang rawan. Sifat kolagen jika didihkan dalam air, kolagen akan mengalami transformasi, dari bentuk untaian, tidak larut dan tidak tercerna menjadi gelati. Pada pembuatan sosis ayam *casing* kolagen digunakan untuk memperpanjang masa simpan. penggunaan *casing* kolagen berpengaruh pada bentuk dan tekstur. Karena terjadinya denaturasi protein pada sosis ayam. Denaturasi merupakan proses dimana protein atau asam amino nukleat kehilangan struktur tersier dan skunder dengan penerapan beberapa pengaruh eksternal atau senyawa. Maka, denaturasi pada sosis ayam dengan *casing* kolagen mengalami perubahan bentuk dan tesktur pada sosis. Penyebab denaturasi pada sosis ayam dengan *casing* kolagen terjadi proses pemanasan dioven dan dikukus dalam proses pembuatannya.

#### **2.1.4.4 Non Edible Casing**

*Non edible casing* adalah kemasan yang tidak dapat konsumsi, bersifat mawadahi dan memberi bentuk yang bersifat melindungi bahan pangan. *Non edible casing* merupakan istilah lain dari *casing* plastik. Apabila di industri besar pembuatan sosis dengan *casing* plastik disebut *casing polyamid*. *Casing Polyamid* dan *casing* selulosa merupakan *casing* yang aman untuk melindungi produk tersebut dan aman bagi tubuh manusia istilah lainnya *food grade*. Jenis plastik yang digunakan adalah *high density polyethylene* (HDPE). HDPE merupakan salah satu bahan plastik yang aman untuk digunakan karena kemampuan untuk mencegah

reaksi kimia antara kemasan plastik berbahan HDPE dengan makanan atau minuman yang dikemasnya. Walaupun begitu, kode 2 ini juga direkomendasikan hanya sekali pakai. Karena pelepasan senyawa antimoni trioksida terus meningkat seiring waktu. Plastik pembungkus makanan dengan kode ini cukup aman digunakan. Sayangnya, plastik ini hampir tidak dapat dihancurkan (terdegradasi) dan ini merupakan ancaman yang serius terhadap lingkungan (Anonim, 2008). Karakteristik transparan, tidak jernih atau berawan. Polipropilen lebih kuat dan ringan dengan daya tembus uap yang rendah, ketahanan yang baik terhadap lemak, stabil terhadap suhu tinggi dan cukup mengkilap (Anonim, 2010).

#### **2.1.5 Masa Simpan Sosis Ayam**

Penyimpanan mutu adalah penyusutan kualitatif dimana bahan mengalami penurunan mutu sehingga tidak layak dikonsumsi manusia. Bahan pangan yang rusak mengalami perubahan cita rasa, penurunan nilai gizi, perubahan mikroorganisme, perubahan biologis, maupun kimiawi (Soekarto, 1990). Perubahan suhu berpengaruh terhadap kualitas sosis ayam, insulasi dari kemasan ditentukan oleh konduktivitas panas dan reflektivitas dari kemasan. Pengendalian suhu penyimpanan merupakan hal penting untuk dapat menjaga kualitas bahan pangan dari perubahan suhu.

Umur simpan (masa kadaluarsa) produk pangan merupakan salah satu informasi yang wajib dicantumkan oleh produsen pada label kemasan produk pangan, terkait dengan keamanan produk pangan dan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Kewajiban pencantuman masa kadaluarsa pada label pangan diatur dalam Undang-undang Pangan no. 7/1996 serta Peraturan Pemerintah No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan, dimana setiap

industri pangan wajib mencantumkan tanggal kadaluarsa (*expired date*) pada setiap kemasan produk pangan. Masa simpan atau umur simpan memiliki dua faktor yang akan mempengaruhi suatu produk pangan, seperti faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal disetiap jangka waktu dan jenis produk makanan dapat dilihat dari warna, rasa, aroma, dan tekstur. Faktor internal disetiap jangka waktu dan jenis produk makanan dilihat dari kandungan gizi, kandungan kimiawi, kandungan biologis, dan kandungan mikroorganisme. Sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* dianalisis masa simpan yang berbeda. Jangka waktu yang ditentukan, seperti 0 hari hingga tiga hari diletakkan pada suhu ruang ( $30^{\circ}\text{C}$ ), 0 hari hingga tiga hari diletakkan pada suhu dingin atau *refrigerator* ( $2^{\circ}\text{C}$ ), 0 minggu, pertama minggu, dua minggu, dan tiga minggu suhu beku ( $-10^{\circ}\text{C}$ ). Sosis ayam merupakan produk olahan penggunaan dua *edible casing* yang berbeda mempengaruhi disetiap suhu. Suhu ruang lebih cepat mempengaruhi produk olahan seperti sosis ayam dapat dilihat dari faktor internal dan eksternal produk. Suhu dingin (*refrigerator*) lebih membantu dalam menekan pertumbuhan mikroorganisme pada sosis ayam, apabila kemasan sudah dibuka batas masa simpan yang baik tiga hari. Suhu beku (*freezer*) dapat lebih mengawetkan suatu produk makanan dan menekan pertumbuhan mikroorganisme.

#### **2.1.6 Kualitas Sosis Ayam dengan Menggunakan *Casing* Kolagen dan Plastik**

Kualitas merupakan baik buruknya keadaan suatu benda, produk, dan lainnya. Menurut kamus Besar Bahasa Indonesia, kualitas atau mutu suatu makanan dalam arti luas mencakup antara lain mutu perdagangan, nilai gizi, kesehatan, keamanan dari makanan tersebut. Hal ini dapat dilihat dari fisik makanan tersebut seperti kandungan air, warna, ukuran per unit, berat unit, tekstur dan bentuk. Sifat kimia

seperti komposisi, ketengikan, asam lemak bebas, aroma dan flavour. Sifat biologis seperti macam dan banyaknya kerusakan karena insekta, jamur, bakteri, dan adanya perkecambahan (Noor, 1994).

Jadi kualitas Sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang berbeda dapat diartikan sebagai baik buruk kualitas sosis ayam yang mencakup aspek diantaranya warna, rasa, aroma, dan kekenyalan. Ke empat aspek tersebut dapat menganalisis masa simpan dari produk sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang dihasilkan.

Warna merupakan kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya. Warna suatu bahan pangan merupakan sifat penglihatan atau penampakan yang pertama kali diamati oleh konsumen. Warna juga dapat di indikator kesegaran dan kematangan, baik tidaknya cara mencampur dan penggunaan bahan-bahan dalam proses pembuatannya (Winarno, 1992). Jadi, mata sebagai salah satu alat indra yang berperan penting untuk menentukan warna suatu prodak. Warna sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang ingin dicapai yang memiliki warna putih tulang sebagai akibat pencampuran bahan-bahan pembuatan sosis dan penggunaan *casing*.

Rasa merupakan tanggapan indra pengecap terhadap rangsangan syaraf seperti manis, asin, pahit, asam dan umami. Rasa salah satu aspek yang sangat dominan dalam mempengaruhi cita rasa seseorang dalam menilai suatu hasil pengolahan makanan, (Kamus Bahasa Indonesia). Rasa sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang ingin dicapai yang memiliki

rasa beraroma sosis sebagai akibat pencampuran bahan-bahan pembuatan sosis, penggunaan *casing* dan proses pengolahannya.

Indera pembau digunakan untuk menilai bau atau aroma suatu produk pangan. Aroma adalah rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur karena setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda. Meskipun mereka dapat mendeteksi, tetapi setiap individu memiliki kesukaan yang berlainan (Meilgaard *et al*, 2000). Aroma sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang ingin dicapai yang memiliki rasa khas sosis ayam sebagai akibat pencampuran bahan-bahan pembuatan sosis, penggunaan *casing*, dan proses pengolahannya.

Kekenyalan sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang ingin dicapai yang memiliki tekstur kenyal, sebagai akibat pencampuran bahan-bahan pembuatan sosis, penggunaan *casing*, dan proses pengolahannya.

## **2.2 Kerangka Pemikiran**

Pengolahan daging ayam menjadi sosis merupakan secara tidak langsung salah satu pengoptimalan yang baik untuk masa simpan dan mempertahankan kualitas gizi produk. Agar sosis ayam mempunyai daya simpan lebih lama, maka pada proses pengolahan harus memperhatikan sanitasi hygiene hingga nilai gizi produk dapat terjaga baik dan jangka waktu masa simpan dapat lebih panjang. Penggunaan *edible* dan *non edible casing* berfungsi sebagai kemasan primer pada produk sosis ayam disetiap periode waktu. *Casing* yang berbeda mempengaruhi masa simpan sosis ayam. Sosis ayam dianalisis suhu dan jangka waktu yang ditentukan.

Diharapkan penelitian pembuatan sosis menganalisis Kualitas Sosis ayam dengan “*Edible Casing dan Non Edible*” *Casing* berdasarkan masa simpan, sehingga dapat mengetahui kualitas sosis ayam dengan penggunaan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan dan meningkatkan sensoris melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.