

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilakukan mulai dari bulan Juli 2015 hingga Januari 2016.

3.2. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Metode eksperimen dilakukan untuk menganalisis sosis ayam *edible dan non edible casing* berdasarkan masa simpan. Kemudian penelitian dilakukan percobaan membuat sosis dengan analisis *edible dan non edible casing* berdasarkan masa simpan. teknik pengolahan yang berbeda seperti *Edible casing* (pengovenan dan pengukusan) dan *Non Edible casing* (perebusan) maka meneliti kualitas masa simpan. Suhu ruang 30°C untuk sosis ayam masa simpan *nol* hari hingga tiga hari, suhu dingin 2°C (*refrigerator*) untuk sosis ayam masa simpan *nol* hari hingga tiga hari. Suhu beku (*freezer*) untuk sosis ayam masa simpan *nol* minggu, hingga minggu ketiga. Hasil pengujian lalu dianalisis menggunakan metode penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang menggambarkan dan menjelaskan objek sesuai dengan apa adanya dengan melakukan uji coba (Sukardi, 2008:158).

3.3 Definisi Operasional Penelitian

1. Sosis Ayam merupakan jenis makanan sebagai sumber protein yang menggunakan *edible* dan *non edible casing*. Bahan-bahan sosis ayam Selanjutnya dihaluskan bersamaan hingga menghasilkan adonan, dimasukan kedalam *edible* dan *non edible casing* dengan proses pengolahan panggang, pengukusan, dan perebusan. Penyimpanan dengan suhu ruang, suhu dingin (*refrigerator*), suhu beku (*freezer*).

2. *Edible casing* merupakan kemasan yang digunakan untuk wadah pembuatan sosis ayam. *Edible casing* yang digunakan untuk pembuatan sosis ayam adalah kolagen teknik pemasakannya di oven terlebih dahulu kemudian dikukus.

3. *Non Edible casing* merupakan *casing* plastik yang tidak dapat langsung di konsumsi. Jenis *casing* plastik yang digunakan HDPE, agar pada saat pemasakan suhu tinggi seperti perebusan tidak mempengaruhi faktor internal dan eksternal sosis ayam.

4. Kualitas Sosis Ayam *casing* kolagen dan *casing* plastik:

Tingkat baik buruknya sosis ayam ditinjau dari aspek organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, dan kekenyalan.

a. Warna sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik pada penelitian ini yaitu modus yang diberikan panelis terhadap warna Sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik, meliputi : putih, agak putih, putih tulang, putih agak kecoklatan, putih sangat kecoklatan.

b. Rasa sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik pada penelitian ini yaitu modus yang diberikan panelis terhadap rasa sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik, meliputi: gurih rasa

ayam, agak gurih rasa ayam, sangat gurih tidak rasa ayam, tidak gurih tidak terasa ayam, sangat tidak gurih tidak rasa ayam.

c. Aroma Sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik pada penelitian ini yaitu modus yang diberikan panelis terhadap aroma sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik, meliputi : beraroma sosis, agak beraroma sosis, sangat beraroma sosis, tidak beraroma sosis, sangat tidak beraroma sosis.

d. Tekstur Kekenyalan Sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik pada penelitian ini yaitu modus yang diberikan panelis terhadap tekstur sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan plastik, meliputi: kenyal, agak kenyal, sangat kenyal, tidak kenyal, sangat tidak kenyal.

5. Masa simpan sosis ayam dengan penggunaan *edible* dan *non edible casing* dengan mengukur kualitas dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Selanjutnya uji kualitas sosis ayam dengan 5 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu ruang 30°C, 5 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu dingin 2°C (*refrigerator*), dan 5 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu beku -10°C (*freezer*) hasilnya dianalisis secara berkala sesuai waktu yang ditentukan, seperti disetiap *nol* hari, satu hari hingga tiga hari, *nol* minggu hingga tiga minggu.

3.4 Desain Penelitian

Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan desain penelitian untuk mengetahui pengaruh kualitas sosis ayam dengan penggunaan *edible* dan *non edible casing* yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Desain penelitian dapat digambarkan sebagai berikut :

Tabel 3.1 Skema Rancangan Analisis Kualitas Sosis Ayam Dengan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Aspek Penilaian	<i>Edible Casing</i>	<i>Non Edible Casing</i>
Warna		
Rasa		
Aroma		
Tekstur		

Tabel 3.2 Skema Rancangan Uji Deskriptif Sosis Ayam Dengan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Aspek Penilaian	<i>Edible Casing</i>	<i>Non Edible Casing</i>
Warna		
Rasa		
Aroma		
Tekstur		

Keterangan :

Kode 498 : sosis ayam dengan penggunaan *casing Edible* (kolagen)

Kode 576 : sosis ayam dengan penggunaan *casing Non Edible* (plastik).

3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel

Populasi adalah seluruh data yang ingin diteliti karakteristiknya dimana data yang akan diteliti tersebut harus mempunyai batasan yang jelas. Populasi dalam penelitian ini adalah kualitas sosis ayam menggunakan *edible* dan *non edible casing*.

Pengertian sampel adalah bagian kecil dari anggota populasi yang diambil menurut prosedur tertentu sehingga dapat mewakili populasinya. Dianggap sebagai perwakilan dari populasi yang hasilnya mewakili keseluruhan gejala yang diamati (Wikipedia, 2015). Sampel pada penelitian ini adalah sosis ayam dengan *edible*

casing dan *non edible casing*. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak dengan memberikan kode yang berbeda pada setiap sampel sosis ayam dengan *edible casing* dan *non edible casing* yang hanya diketahui oleh peneliti.

Uji organoleptik dilakukan kepada 5 panelis ahli yang terdiri dari dosen–dosen ahli Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk memperoleh sosis ayam dengan mutu simpan sesuai kategori dan peringkat yang telah ditentukan oleh peneliti. Selanjutnya produk diuji cobakan kepada panelis terlatih yang terdiri dari 5 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu ruang, 5 panelis untuk menilai produk sosis pada suhu dingin (*refrigerator*), 10 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu beku (*freezer*) Uji Kualitas produk dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

3.6 Prosedur Penelitian

Dalam penelitian ini, dilakukan beberapa prosedur untuk menganalisis sosis ayam dengan kualitas yang baik. Prosedur yang dilakukan dalam penelitian ini diantaranya :

3.6.1 Kajian Pustaka

Dalam kajian pustaka, penulis mencari sumber data dan informasi dari buku-buku, jurnal, internet, dan hasil penelitian terdahulu. Semua data yang diambil oleh penulis berkaitan dalam penelitian ini.

3.6.2 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan dilakukan eksperimen awal yang bertujuan untuk mencari standar formulasi sosis ayam. Sebelum melakukan penelitian terdahulu disiapkan alat dan bahan yang diperlukan.

3.6.3 Persiapan Alat

Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan sosis ayam dengan *Edible* dan *Non Edible* dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.3 Peralatan Yang Digunakan

No.	Nama Alat	Jumlah
A	Alat Pengolahan	
1	Panci steam	1 buah
2	Kompor Gas	1 buah
3	<i>Food Processor</i>	1 buah
4	Oven	1 buah
B	Alat Pendukung	
1	Timbangan	1 buah
2	Mangkok	3 buah
3	Pisau	1 buah
4	Sendok	1 buah
5	Mangkuk Stainless	1 buah
6	Talenan	1 buah
7	Plastik segitiga	1 buah
8	<i>Casing</i> Kolagen	1 buah
9	<i>Casing</i> Plastik	1 buah
10	Penjepit	1 buah
11	Tali Kasur	1 roll

3.6.4 Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan pembuatan sosis ayam dengan penggunaan *Edible* casing (kolagen) dan *Non Edible* casing (plastik), dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 3.4 Bahan-bahan Pembuatan Sosis Ayam

Bahan	Jumlah	
	Gram (gr)	Persentase (%)
Daging ayam (Tanpa Lemak)	100	100
Tapioka	20	20
Garam	4	4
Lada halus	1	1
Gula	3	3
Ketumbar	1	1
Bawang Putih	3	3
Air es	40	40
Putih Telur	40	40
Minyak Sayur	20	20

3.6.5 Proses Pembuatan Sosis Ayam dengan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Proses pembuatan sosis ayam dengan penggunaan *casing Edible* (kolagen), yaitu:

1. Persiapan Bahan

Persiapan meliputi peralatan dan sarana yang diperlukan dalam pembuatan sosis ayam. Bahan dan rempah yang digunakan harus dalam keadaan segar dan baik.

2. Pencucian Bahan

Sebelum digunakan, semua bahan dicuci hingga bersih. Ayam dibersihkan, dipisahkan tulang, dan lemaknya.

3. Penggilingan/ Penghalusan

Bahan utama daging ayam tanpa lemak digiling atau dihaluskan dengan menggunakan *food processor*.

4. Pencampuran

Daging ayam tanpa lemak yang telah halus kemudian diberi campuran bumbu dan bahan lainnya.

5. Pemasukan adonan ke dalam casing / *stuffing*

Adonan sosis ayam sudah dibuat sesuai standar resep maka di masukan kedalam casing. Harus diperhatikan pada saat memasukan adonan ke dalam casing. Pastikan adonan tidak bergas sehingga sosis padat setelah hasil akhirnya.

6. Pengikatan

Padat proses ini menentukan ukuran sosis ayam yang diinginkan. Dapat pula lebih memadatkan sosis ayam yang dibuat.

7. Pemasakan

Sosis ayam dengan *casing* kolagen (*Edible*) melalui dua tahap proses pemasakan di oven dengan suhu 90°C selama 30 menit, lalu dikukus dengan suhu 80°C selama 45 menit. Sedangkan Sosis ayam dengan *casing* Plastik (*Non Edible*) melalui tahap perebusan dengan suhu 80°C selama 45 menit.

8. Pendinginan

Pada proses ini sosis ayam dengan *edible casing* yang sudah matang di rendam dalam air es. Bertujuan agar sosis ayam terkena partikel kecil pada air yang membuat sosis ayam memiliki tekstur yang halus pada permukaan luar sosis ayam. Proses ini memerlukan waktu 5 menit. Sedangkan, sosis ayam dengan *non edible casing* hanya digantung.

9. Pematangan

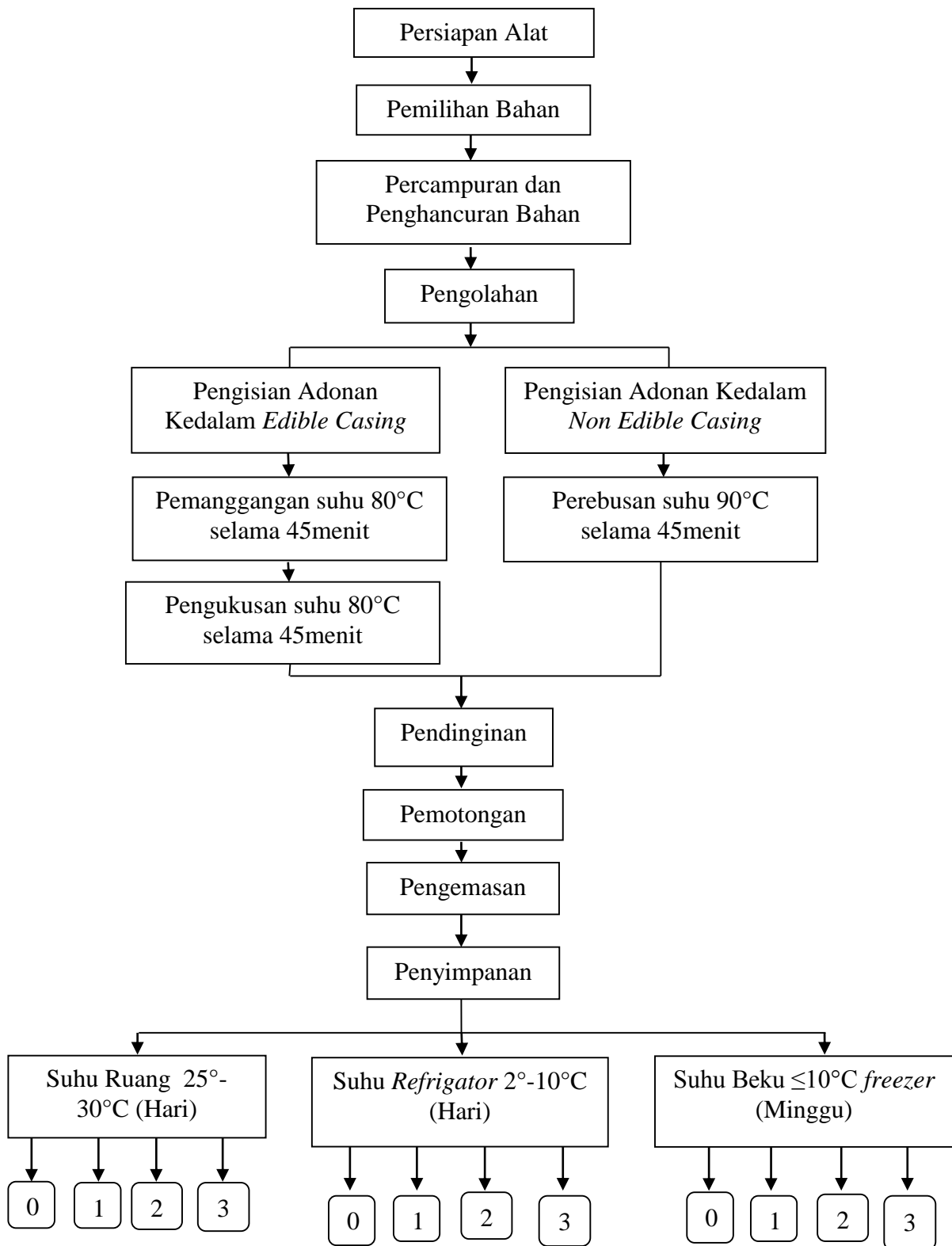
Sosis ayam di potong sesuai yang sudah diikat dengan ukurannya. Untuk memudahkan pengemasan.

10. Pengemasan

Sosis ayam *edible* dan *non edible casing* kemudian dikemas dengan plastik *klip* sesuai dengan suhu dan periode waktu yang ditentukan

11. Penyimpanan

Teknik penyimpanan untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* menggunakan 3 suhu berbeda seperti suhu ruang, suhu dingin (*refrigerator*), dan suhu beku (*freezer*) dengan periode waktu tertentu.



Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pengolahan Sosis Ayam Dengan *Edible* Dan *Non Edible Casing* Berdasarkan Masa Simpan

3.6.5.1 Tahap I Uji Coba Pembuatan Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Pada uji coba tahap I dilakukan uji coba dengan menentukan resep standar yang baik untuk formulasi sosis ayam.

Tabel 3.5 Uji Coba Tahap I Formulasi Standar Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Bahan	Jumlah	
	Gram (gr)	Persentase (%)
Daging ayam (tanpa Lemak)	100	100
Tapioka	10	10
Terigu	10	10
Garam	4	4
Lada halus	1	1
Kaldu Bubuk	2	2
Gula	3	3
Ketumbar	1	1
Bawang Putih	3	3
Air es	40	40
Putih Telur	40	40
Minyak Sayur	20	20

Keterangan : Dihasilkan sosis ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible casing* sebanyak 200 gram



Gambar 3.2 Hasil Uji Coba I (Sosis *Edible Casing*)

Hasil : Pada uji coba tahap I didapat hasil sosis ayam dengan *edible casing* tidak solid (menyatu) dengan adonan dan terkelupas karena suhu pada proses pemasakan

60°C waktu selama 45 menit. Warna sosis putih tulang, dan tekstur kenyal. Rasa kaldu sangat terasa. *Non Edible* permukaan sosis masih mengkerut.

Revisi : Uji coba selanjutnya dengan membuat sosis ayam tanpa tambahan rasa kaldu yang digunakan. Pada saat proses pengolahan sosis dengan *edible casing* suhu dan waktu lebih tepat. Pada saat proses mencetak dengan *Non Edible casing* sebaiknya adonan tidak terdapat udara, agar hasilnya padat.

3.6.5.2 Tahap II Uji Coba Pembuatan Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Pada uji coba tahap II dilakukan uji coba dengan menentukan resep standar yang baik untuk formulasi sosis ayam.

Tabel 3.6 Uji Coba Tahap II Formulasi Standar Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Bahan	Jumlah	
	Gram (gr)	Persentase(%)
Daging ayam (tanpa Lemak)	100	100
Tapioka	10	10
Terigu	10	10
Garam	4	4
Lada halus	1	1
Gula	3	3
Ketumbar	1	1
Bawang Putih	3	3
Air es	40	40
Putih Telur	40	40
Minyak Sayur	20	20

Keterangan : Dihasilkan sosis ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible casing* sebanyak 200 gram



Gambar 3.2 Hasil Uji Coba II (Sosis *Edible* dan *Non Edible Casing*)

Hasil : Pada uji coba tahap II didapat hasil sosis ayam adonan dengan *edible casing* solid (menyatu) suhu 90°C waktu selama 30 menit. Warna sosis putih tulang, dan tekstur kenyal. Sosis ayam kurang matang pada bagian dalamnya. Sosis dengan penggunaan *non edible casing* hasilnya masih sedikit keriput karena pada proses pengikatan kurang kencang. Perebusan dengan Suhu 90°C selama 45 menit.

Revisi : Uji coba selanjutnya dengan membuat sosis ayam dengan menghilangkan tepung terigu, proses pengisian kedalam *casing* lebih memadatkan untuk *casing non edible casing* dan mengencangkan proses mengikatnya. Lebih memperhatikan suhu dan waktu yang ditentukan untuk penggunaan *edible dan non edible casing*.

3.6.5.3 Tahap III Uji Coba Pembuatan Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Pada uji coba tahap III dilakukan uji coba dengan menentukan resep standar yang baik untuk formulasi sosis ayam.

Tabel 3.7 Uji Coba Tahap III Formulasi Standar Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Bahan	Jumlah	
	Gram (gr)	Persentase (%)
Daging ayam (tanpa Lemak)	100	100
Tapioka	20	20
Garam	4	4
Lada halus	1	1
Gula	3	3
Ketumbar	1	1
Bawang Putih	3	3
Air es	40	40
Putih Telur	40	40
Minyak Sayur	20	20

Keterangan : Dihasilkan sosis ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible casing* sebanyak 200 gram



Gambar 3.3 Hasil Uji Coba III

Hasil : Pada uji coba tahap III didapat hasil sosis ayam adonan dengan *edible casing* yang digunakan solid (menyatu). Rasa kaldu hilang. Warna sosis terlihat baik putih tulang, dan tekstur kenyal. Suhu oven yang tepat 90°C selama 30 menit dan pengukusan 80°C selama 45 menit. Sosis yang menggunakan *Non Edible casing*

permukaan sosisnya sudah halus. Suhu perebusan 80°C selama 45 menit. Ukuran belum serasi.

Revisi : Uji coba selanjutnya dengan menyesuaikan ukuran sosis.

3.6.5.4 Tahap IV Uji Coba Pembuatan Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Pada uji coba tahap IV dilakukan uji coba dengan menentukan resep standar yang baik untuk formulasi sosis ayam.

Tabel 3.8 Uji Coba Tahap IV Formulasi Standar Sosis Ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing*

Bahan	Jumlah	
	Gram (gr)	Persentase (%)
Daging ayam (tanpa Lemak)	100	100
Tapioka	20	20
Garam	4	4
Lada halus	1	1
Gula	3	3
Ketumbar	1	1
Bawang Putih	3	3
Air es	40	40
Putih Telur	40	40
Minyak Sayur	20	20

Keterangan : Dihasilkan sosis ayam dengan Penggunaan *Edible* dan *Non Edible casing* sebanyak 200 gram



Gambar 3.3 Hasil Uji Coba IV

Hasil : Setelah dilakukan uji coba tahap IV, maka didapatkan hasil sosis ayam penggunaan *edible* dan *non edible casing* warna putih tulang dan tekstur kenyal. Rasa gurih rasa ayam dan aroma beraroma sosis yang dihasilkan sudah sesuai. Ketika langsung dikonsumsi atau diolah kembali (digoreng) hasilnya sudah tepat.

Revisi : Hasil yang didapat pada uji coba pembuatan sosis ayam dengan penggunaan *edible* dan *non edible casing* tahap IV warna putih tulang. Kekenyalan sosis ayam kenyal. Ukuran diserasikan 6 cm untuk kedua *edible casing*.

3.7 Instrumen Penilaian

Instrumen penelitian adalah alat bantu yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan informasi kualitatif tentang variabel yang sedang diteliti Instrumen penelitian digunakan untuk mengetahui analisis kualitas sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan.

Uji organoleptik merupakan uji coba yang dilakukan dengan menggunakan panelis manusia dan tanggapannya terhadap rasa, penciuman, penglihatan, sentuhan, dan untuk mengukur suatu karakteristik sensori dan penciuman dari produk-produk makanan, sebagian produk dari bahanlainnya (Alsuhendra & Ridawati, 2008).

Pengujian ini dilakukan oleh panelis untuk memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan penggunaan casing *edible* dan *non edible casing*, yaitu casing kolagen dan casing plastik. Panelis yang menilai ada dua yaitu panelis ahli dan panelis terlatih. Aspek yang dinilai dalam penelitian ini meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Instrumen uji validitas digunakan juga sebagai penilaian untuk pengujian data organoleptik yang dilakukan kepada 5 panelis untuk menilai sosis ayam *edible* dan *non edible casing* suhu ruang, 5 panelis untuk menilai sosis ayam

edible dan *non edible casing* suhu dingin (*refrigerator*), 10 orang panelis untuk menilai sosis ayam *edible* dan *non edible casing* oleh panelis terlatih dengan periode waktu yang ditentukan sesuai masa simpan. Bentuk instrumen yang digunakan dalam penelitian dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 3.9 Kriteria Penilaian Uji Kualitas Produk Sosis Segar *Edible* dan *Non Edible Casing* (0 Hari)

Aspek Penilaian	Spesifikasi	Kode Sampel	
		<i>Edible Casing</i>	<i>Non Edible Casing</i>
Warna	Sangat Putih		
	Agak Putih		
	Putih Tulang		
	Coklat Kusam		
	Coklat Muda		
Rasa	Sangat Gurih Rasa Ayam		
	Gurih Rasa Ayam		
	Agak Gurih Rasa Ayam		
	Tidak Gurih dan Terasa Ayam		
	Tidak Gurih dan Tidak Rasa Ayam		
Aroma	Sangat Beraroma Sosis		
	Beraroma Sosis		
	Agak Beraroma Sosis		
	Tidak Beraroma Sosis		
	Sangat Tidak Beraroma Sosis		
Tekstur	Sangat Kenyal		
	Kenyal		
	Agak Kenyal		
	Tidak Kenyal		
	Sangat Tidak Kenyal		

Intrumen diatas digunakan untuk uji kualitas produk sosis ayam *edible* dan *non edible* kepada 5 dosen ahli pengolahan makanan pada Program Studi Tata Boga. Produk yang di uji coba dengan masa simpan adalah suhu ruang (30°C). Maka, dapat disimpulkan produk dapat untuk dilanjutkan uji deskriptif masa simpan *refrigerator* dan beku (*freezer*).

Table 3.10 Kriteria Penilaian Uji Deskriptif Suhu Ruang 25°-30°C

Aspek	Jenis Produk	<i>Edible Casing</i>				<i>Non Edible Casing</i>			
		Umur simpan (hari)	0	1	2	3	0	1	2
Warna	Agak Putih								
	Putih Tulang								
	Tulang Kusam								
	Putih Tulang Berbintik								
	Putih Tulang Berjamur								
Rasa	Gurih rasa ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam								
	Berkurang								
	Agak gurih rasa ayam Tidak Ada								
	Tidak Gurih Rasa Tidak Ada								
Aroma	Sangat Beraroma Sosis								
	Beraroma Sosis								
	Agak Beraroma Sosis								
	Tidak Beraroma Sosis dan Agak Asam								
	Beraroma Asam/ Tengik								
Tekstur	Sangat Kenyal								
	Kenyal								
	Agak Kenyal								
	Agak Kenyal Lunak Mulai Berlendir								
	Agak Kenyal Lunak Berlendir								

Table 3.11 Kriteria Penilaian Uji Deskriptif Suhu Dingin 2°-10°C (*refrigerator*)

Aspek	Jenis Produk	<i>Edible Casing</i>				<i>Non Edible Casing</i>			
		0	1	2	3	0	1	2	3
	Umur simpan (hari)								
Warna	Agak Putih								
	Putih Tulang								
	Tulang Kusam								
	Putih Tulang Berbintik								
	Putih Tulang Berjamur								
Rasa	Gurih rasa ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam Berkurang								
	Agak gurih rasa ayam Tidak Ada								
	Tidak Gurih Rasa Tidak Ada								
Aroma	Sangat Beraroma Sosis								
	Beraroma Sosis								
	Agak Beraroma Sosis								
	Tidak Beraroma Sosis dan Agak Asam								
	Beraroma Asam/ Tengik								
Tekstur	Sangat Kenyal								
	Kenyal								
	Agak Kenyal								
	Agak Kenyal Lunak Mulai Berlendir								
	Agak Kenyal Lunak Berlendir								

Table 3.12 Kriteria Penilaian Uji Deskriptif Suhu Dingin $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (*freezer*)

Aspek	Jenis Produk	<i>Edible Casing</i>				<i>Non Edible Casing</i>			
		Umur simpan (minggu)	0	1	2	3	0	1	2
Warna	Agak Putih								
	Putih Tulang								
	Tulang Kusam								
	Putih Tulang Berbintik								
	Putih Tulang Berjamur								
Rasa	Gurih rasa ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam								
	Agak Gurih Rasa Ayam								
	Berkurang								
	Agak gurih rasa ayam Tidak Ada								
	Tidak Gurih Rasa Tidak Ada								
Aroma	Sangat Beraroma Sosis								
	Beraroma Sosis								
	Agak Beraroma Sosis								
	Tidak Beraroma Sosis dan Agak Asam								
	Beraroma Asam/ Tengik								
Tekstur	Sangat Kenyal								
	Kenyal								
	Agak Kenyal								
	Agak Kenyal Lunak Mulai Berlendir								
	Agak Kenyal Lunak Berlendir								

3.8 Teknik Pengambilan Data

Dalam teknik pengambilan data, peneliti memberikan instrumen data penilaian hasil uji organoleptik kepada panelis terlatih dan agak terlatih. Peneliti menyajikan sampel sosis ayam dengan penggunaan *edible* dan *non edible casing* secara acak menggunakan plastik tertutup berukuran kecil yang telah diberi kode sesuai dengan jenis penggunaan *casing* yaitu *casing* kolagen dan plastik. Sampel disajikan secara acak dan diuji menggunakan uji organoleptik untuk penilaian warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan kepada 5 panelis untuk sosis ayam *edible*

dan *non edible casing* pada suhu ruang 30°C, 5 panelis untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* pada suhu dingin 2°C (*refrigerator*), dan 5 panelis untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* suhu beku -10°C (*freezer*) diuji kualitas produk sosis ayam oleh panelis terlatih yang masing-masing diberikan 2 macam sosis ayam dengan perlakuan berbeda dan jangka waktu masa simpan yang sudah ditentukan, kemudian panelis memberikan penilaian analisis kualitas sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan.

3.9 Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan diagram jaring laba-laba. Data dikelompokkan berdasarkan jenis *casing* yang digunakan (*edible* dan *non edible casing*), waktu penyimpanan, dan suhu penyimpanan seperti suhu ruang, suhu dingin (*refrigerator*), suhu beku (*freezer*).