

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang akan dikemukakan pada bab ini merupakan analisis hasil pengolahan data secara deskriptif. Hasil yang akan dipaparkan terdiri dari hasil sosis ayam dengan penggunaan *Edible Casing* dan *Non Edible casing* selama masa simpan, hasil uji validasi produk, dan hasil uji deskriptif produk. Panelis organoleptik dilakukan kepada 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*) oleh panelis terlatih dengan pengambilan data sebanyak 3 kali. Ada pun hasil dalam penelitian ini adalah: Pembahasan dan penarikan kesimpulan dari serangkaian proses yang telah dilakukan sesuai dengan prosedur penelitian. Penelitian tahap awal yang dilakukan oleh peneliti adalah kajian pustaka yaitu mencari formulasi standar dan kemudian mengujicobakan formula.

##### 4.1.1 Hasil Penelitian

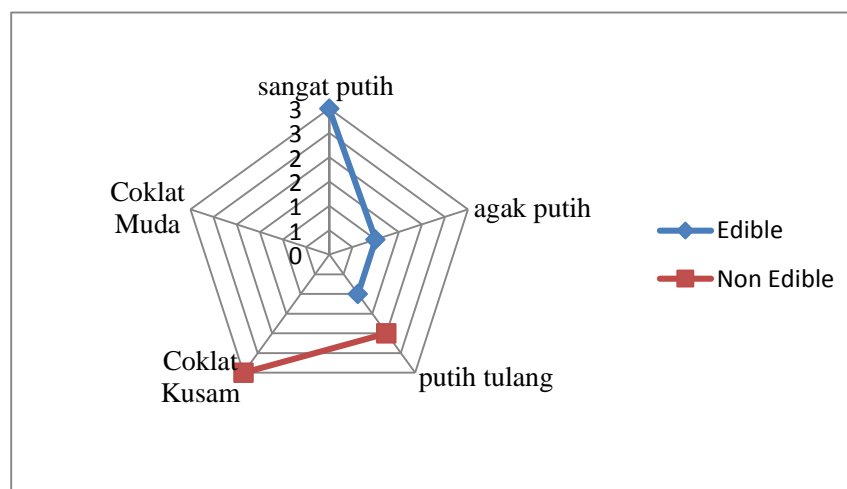
###### 4.1.1.1 Hasil Uji Validitas Produk Pada Dosen Ahli

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek warna, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan *nol* hari dapat dilihat pada tabel dan grafik berikut :

**Tabel 4.1 Hasil Penilaian Uji Kualitas Produk Sosis Segar *Edible* dan *Non Edible Casing* (0 Hari)**

Aspek Penilaian	Spesifikasi	Jumlah Panelis (orang)	
		<i>Edible Casing</i>	<i>Non Edible Casing</i>
Warna	Sangat Putih	3	
	Agak Putih	1	
	Putih Tulang	1	2
	Coklat Kusam		3
	Coklat Muda		
Rasa	Sangat Gurih Rasa Ayam	2	2
	Gurih Rasa Ayam	3	2
	Agak Gurih Rasa Ayam		1
	Tidak Gurih dan Terasa Ayam		
	Tidak Gurih dan Tidak Rasa Ayam		
Aroma	Sangat Beraroma Sosis	2	2
	Beraroma Sosis	3	2
	Agak Beraroma Sosis		1
	Tidak Beraroma Sosis		
	Sangat Tidak Beraroma Sosis		
Tekstur	Sangat Kenyal	1	3
	Kenyal	1	2
	Agak Kenyal	3	
	Tidak Kenyal		
	Sangat Tidak Kenyal		

#### 4.1 Diagram Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Warna



**Gambar 4.1** Grafik Hasil Uji Kualitas Produk Sosis *Edible* dan *Non Edible Casing* Pada Aspek Warna

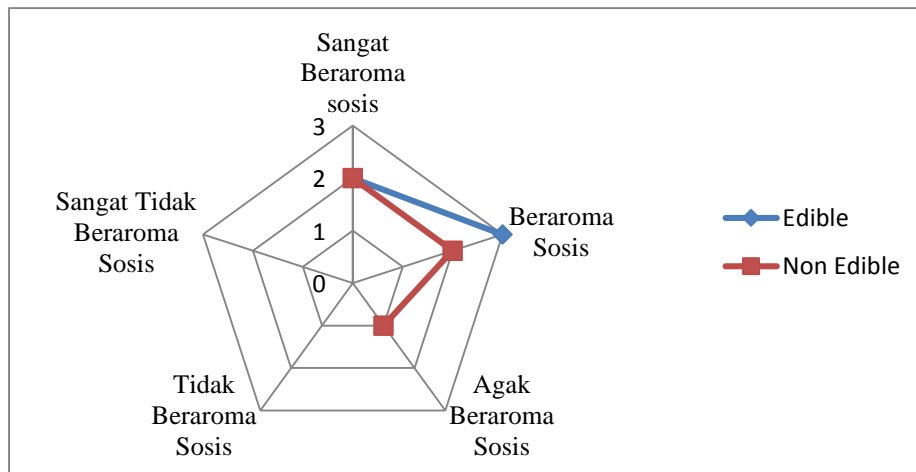
Diagram di atas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis ahli memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan nol hari.

Uji kualitas produk dapat dianalisis yaitu 3 panelis menyatakan bahwa sosis ayam dengan *Edible Casing* menyatakan warna sangat putih, 1 panelis menyatakan agak putih, 1 panelis menyatakan putih tulang, sedangkan sosis ayam dengan *Non Edible Casing* sebanyak 3 panelis menyatakan putih tulang dan 2 panelis menyatakan agak putih. Pada uji Kualitas oleh dosen ahli belum dapat terlihat faktor eksternal dan internal dalam produk sosis ayam, karena sosis ayam *edible* dan *non edible casing* yang diuji coba dengan periode waktu nol hari. Faktor eksternal warna untuk *edible* sangat putih dan *non edible* putih tulang. Faktor internal dari warna untuk waktu nol hari belum terjadi perubahan.

#### **4.1.3 Hasil Uji Validitas Produk Pada Dosen Ahli**

Skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan nol hari dapat dilihat pada grafik berikut :

#### 4.2 Tabel Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Aroma



**Gambar 4.2** Grafik Hasil Uji Kualitas Produk Sosis *edible* dan *Non Edible Casing* Pada Aspek Aroma

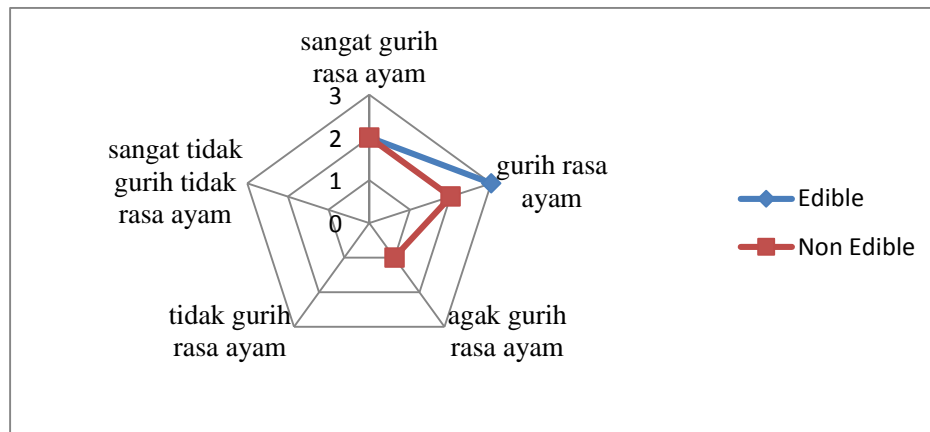
Hasil uji pada diagram di atas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis ahli memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji validitas produk sosis ayam dengan berbeda *edible casing* masa simpan yang digunakan nol hari.

Uji kualitas produk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* menunjukkan yaitu 3 panelis menyatakan bahwa sosis ayam dengan *edible casing* beraroma sosis dan 2 panelis menyatakan sangat beraroma sosis, sedangkan sosis ayam dengan *Non Edible casing* sebanyak 2 panelis masing-masing penilaian sangat beraroma sosis dan 2 panelis menyatakan beraroma sosis, 1 panelis memilih agak beraroma sosis. Pada uji Kualitas oleh dosen ahli belum dapat terlihat faktor eksternal dan internal dalam produk sosis ayam. karena sosis ayam *edible* dan *non edible casing* yang diuji coba dengan periode waktu nol hari. Aspek aroma produk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* tidak terdapat perubahan.

#### 4.1.4 Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Rasa

Skala penilaian kategori aspek rasa, dapat dinilai secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan nol hari dapat dilihat pada grafik berikut :

#### 4.3 Tabel Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Rasa



**Gambar 4.3** Grafik Hasil Uji Kualitas Produk Sosis *edible* dan *Non Edible Casing* Pada Aspek Rasa

Hasil uji kualitas pada diagram di atas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis ahli memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji validitas produk sosis ayam dengan berbeda *edible casing* masa simpan yang digunakan nol hari.

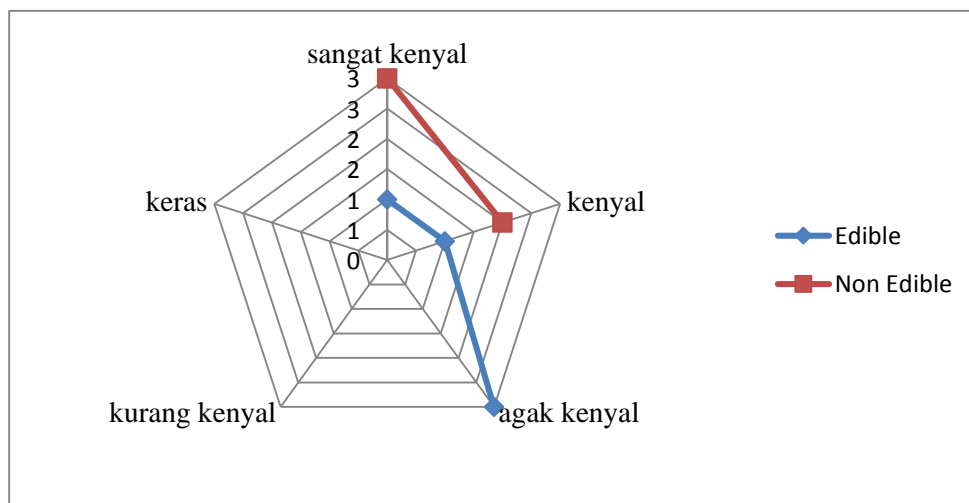
Hasil validitas kualitas produk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* yaitu 3 panelis menyatakan bahwa sosis ayam dengan *edible casing* menyatakan rasa gurih terasa ayam dan 2 panelis menyatakan sangat gurih terasa ayam, sedangkan sosis ayam dengan casing *non edible casing* sebanyak 2 panelis menyatakan sangat gurih rasa ayam dan 2 panelis menyatakan gurih rasa ayam, 1 casing panelis menyatakan agak gurih rasa ayam. Aroma dalam produk sosis ayam *edible casing* belum ada perubahan, tetapi perubahannya lebih terlihat

pada proses pemasakan *edible casing*(kolagen). *Non edible* tidak terdapat pengaruh dari aspek rasa karena saat pendinginan sosis ayam menggunakan suhu ruang (30°C)

#### 4.1.5 Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Tekstur

Skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan nol hari dapat dilihat pada grafik berikut :

#### 4.4 Tabel Hasil Uji Validitas Produk Pada Aspek Tekstur



**Gambar 4.4** Grafik Hasil Uji Kualitas Produk Sosis *edible* dan *Non Edible* Pada Aspek Tekstur

Grafik diatas bahwa 5 orang panelis ahli memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan suhu ruang. Pada uji validitas produk sosis ayam dengan berbeda *edible casing* masa simpan yang digunakan nol hari.

Hasil validitas produk yaitu 3 panelis (menyatakan bahwa sosis ayam dengan *Edible casing* memiliki tekstur agak kekenyalan, 1 panelis menyatakan kenyal, dan 1 panelis menyatakan bahwa sangat kenyal, sedangkan sosis ayam dengan *Non Edible casing* yaitu 3 panelis menyatakan bahwa sangat kenyal, 2

panelis menyatakan bahwa kenyal. Tekstur kedua *edible casing* yang digunakan tidak terdapat pengaruh saat *nol* hari dikonsumsi.

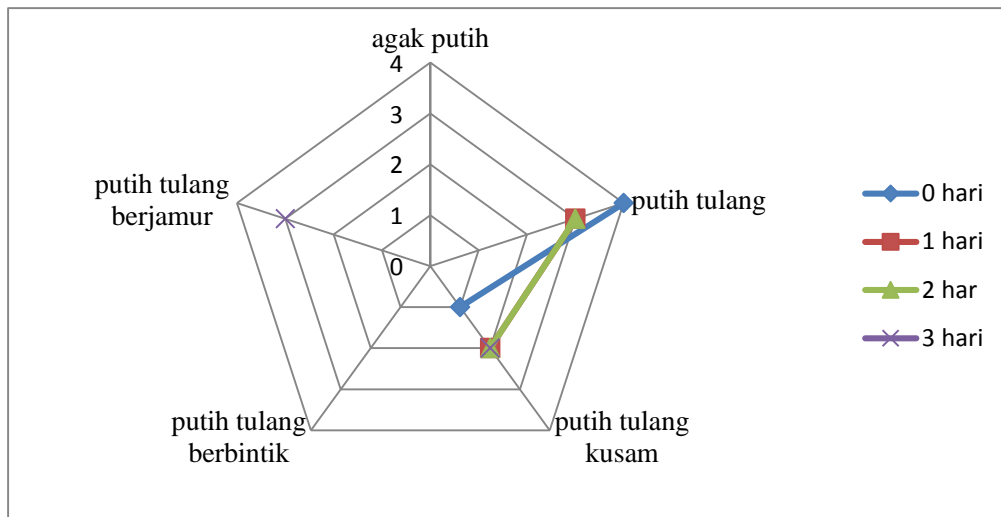
#### 4.1.6 Hasil Penelitian Uji Deskriptif Produk Pada Penyimpanan Suhu Ruang

##### 4.1.6.1 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Warna

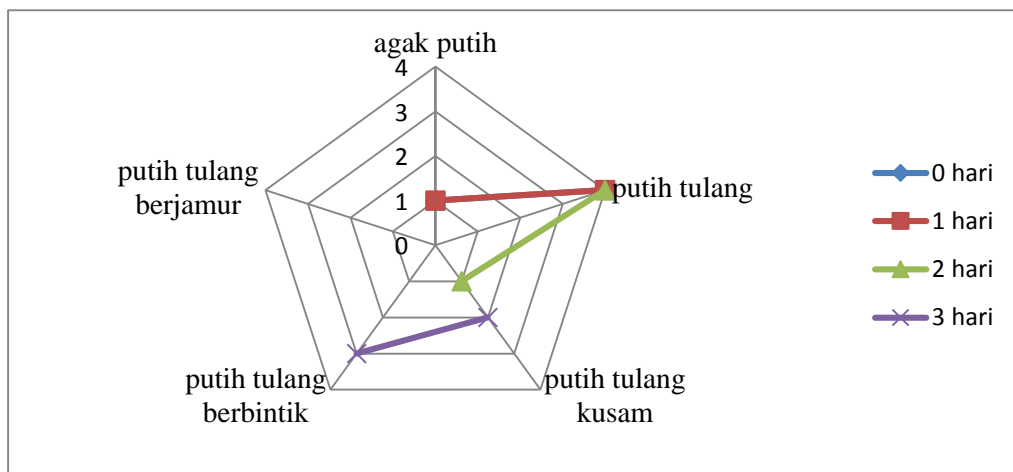
Skala penilaian kategori aspek warna, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *edible casing* dan *non edible casing* selama masa simpan pada suhu ruang dapat dilihat pada tabel dan grafik berikut :

**Table 4.2 Hasil Penilaian Uji Deskriptif Suhu Ruang 30°C**

Aspek	Jenis Produk	<i>Edible Casing</i>				<i>Non Edible Casing</i>			
		0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Warna</b>	Agak Putih					1	1		
	Putih Tulang	4	3	3		4	4	4	
	Tulang Kusam	1	2	2	2			1	2
	Putih Tulang Berbintik								3
	Putih Tulang Berjamur				3				
<b>Rasa</b>	Gurih rasa ayam	5	5			3	3		
	Agak Gurih Rasa Ayam			2		2	2	4	
	Agak Gurih Rasa Ayam Berkurang			3				1	
	Agak gurih rasa ayam Tidak Ada								3
	Tidak Gurih Rasa Tidak Ada				5				2
<b>Aroma</b>	Sangat Beraroma Sosis	1	1			1	1		
	Beraroma Sosis	4	4	4		3	3	3	
	Agak Beraroma Sosis					1	1	2	
	Tidak Beraroma Sosis dan Agak Asam			1	1				4
	Beraroma Asam/ Tengik				4				1
<b>Tekstur</b>	Sangat Kenyal	1				1	1		
	Kenyal	4	5	2		4	4	4	
	Agak Kenyal			3				1	2
	Agak Kenyal Lunak Mulai Berlendir				2				
	Agak Kenyal Lunak Berlendir				3				3



**Gambar 4.5** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Warna



**Gambar 4.6** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Warna

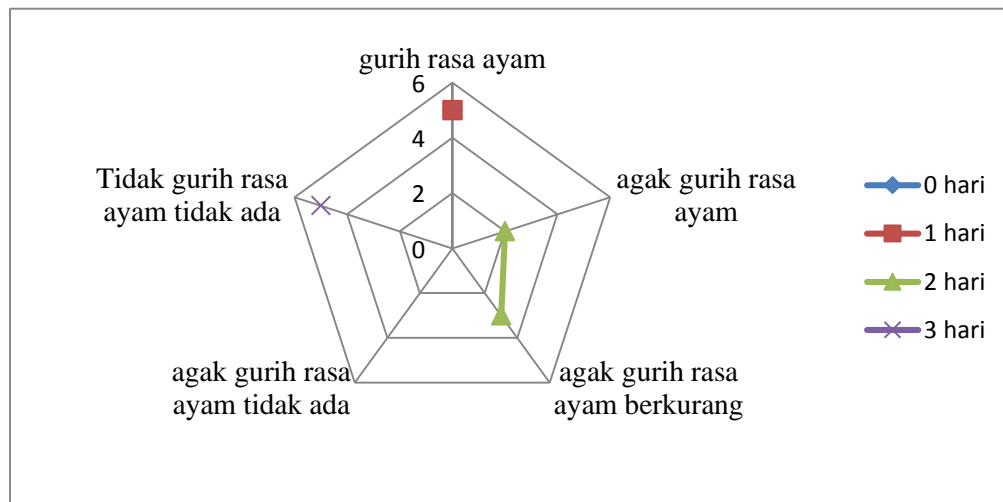
Grafik diatas dapat dilihat bahwa 10 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *edible casing* dan *non edible casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan berbeda *edible casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu ruang (30°C).



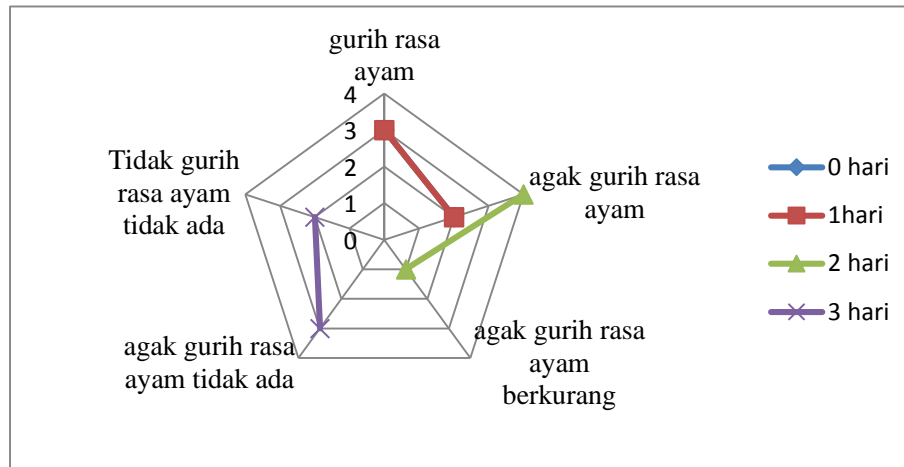
Hari pertama dan kedua penggunaan *Edible* dan *Non Edible Casing* tidak ada perubahan secara eksternal dan internal, sehingga masih dapat dikonsumsi. Aspek warna pada hari ketiga *edible casing* mulai berjamur dan perubahan secara internal terlihat warna putih tulang berjamur. *Non edible casing* terdapat perubahan warna putih tulang berbintik, karena pori-pori pada plastik lebih rapat dari kolagen.

#### 4.1.6.2 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Rasa

Skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *edible casing* dan *non edible casing* selama masa simpan pada suhu ruang dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.7** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Rasa



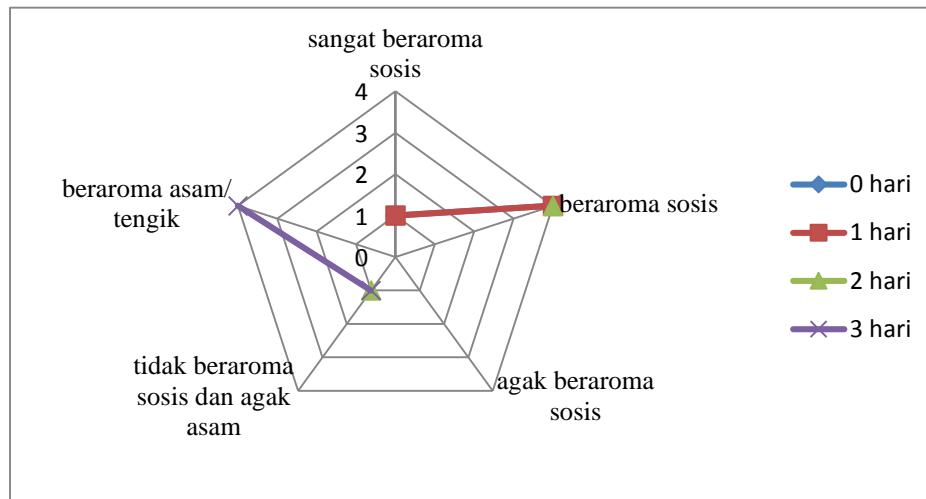
**Gambar 4.8** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Rasa

Grafik uji produk diatas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan berbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu ruang (30°C).

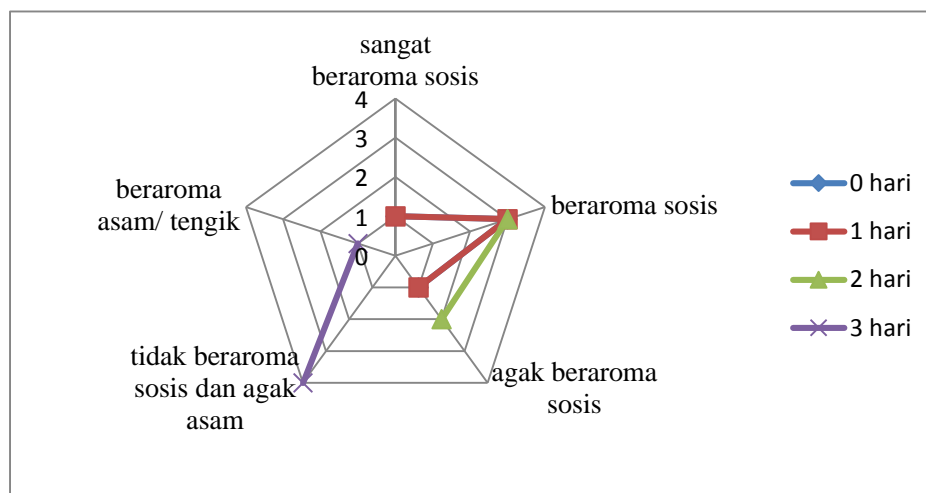
Hasil uji selama masa simpan pada suhu ruang yaitu 0 hari dan hari pertama rasa belum mengalami perubahan gurih rasa ayam untuk penggunaan *Edible Casing*, sedangkan *non edible casing* agak rasa gurih akibat proses pemaskannya direbus. Hari kedua *Edible Casing* mulai mengalami perubahan internal agak gurih rasa ayam berkurang, sedangkan *non edible casing* agak gurih rasa ayam pori-pori pada *casing* plastik membantu meminimalisir suhu ruang yang tidak stabil. Pada hari ketiga *Edible Casing* (kolagen) mengalami perubahan internal tidak gurih rasa ayam tidak ada.

#### 4.1.6.3 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Aroma

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek aroma , diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan suhu ruang dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.9** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Aroma Suhu Ruang



**Gambar 4.10** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Aroma Suhu Ruang

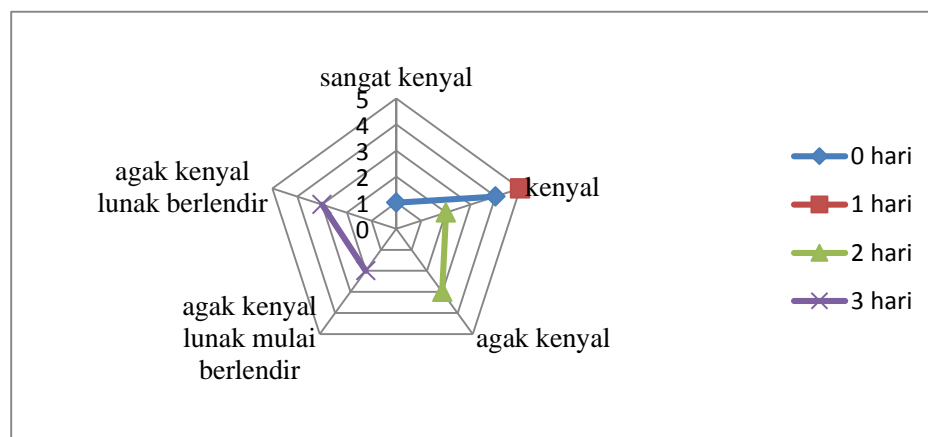
Hasil grafik di atas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan

penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu ruang (30°C).

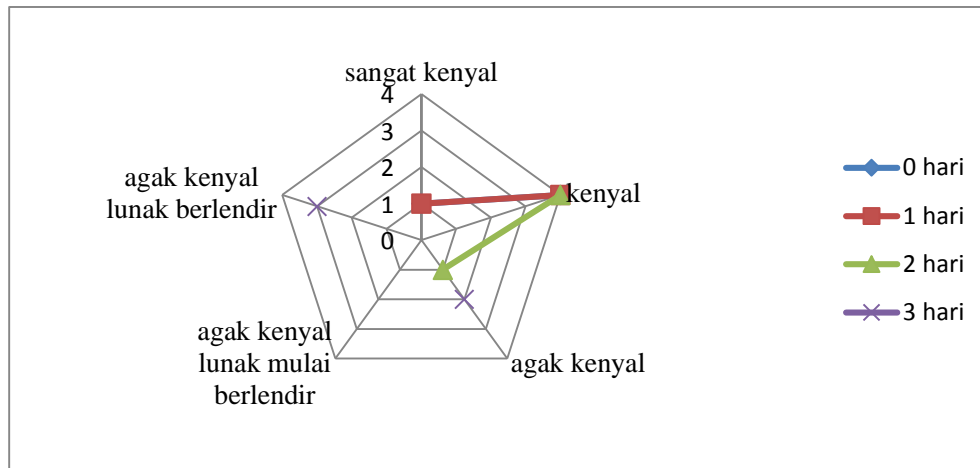
Analisis hari pertama *edible casing* dan *non edible casing* pada suhu ruang tidak mengalami perubahan dari aroma, 0 hari, hari pertama, dan hari kedua 4 panelis menyatakan beraroma sosis, sedangkan 1 panelis lainnya menyatakan sangat beraroma sosis pada penggunaan *edible casing*. Pengaruh teknik pemasakan pada *casing* plastik mempengaruhi aroma. Hari ketiga kedua *Edible Casing* sudah mengalami perubahan pada faktor internal dengan tidak beraroma sosis untuk *casing plastik*, sedangkan beraroma asam untuk *casing* kolagen yang mengalami faktor eksternal dan internal. Maka, suhu ruang mempengaruhi aroma pada sosis ayam.

#### 4.1.6.4 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Tekstur

Skala penilaian kategori aspek tekstur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan suhu ruang dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.11** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Tekstur Suhu Ruang

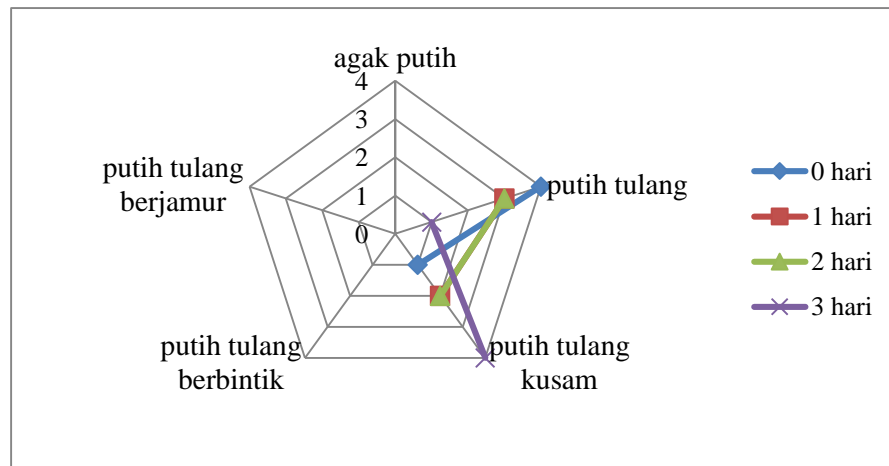


**Gambar 4.12** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Tekstur Suhu Ruang

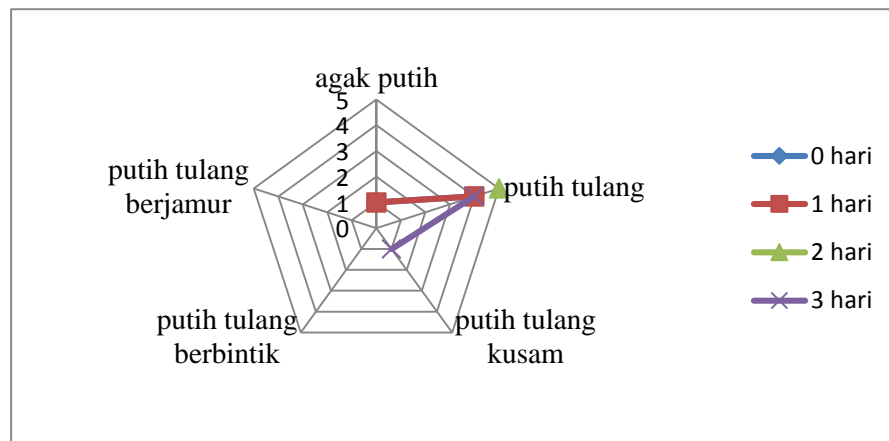
Grafik aspek tekstur diatas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis agak terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan suhu ruang yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji deskriptif yang diamati masa simpan pada suhu ruang (30°C).

Hasil uji selama masa simpan pada suhu ruang penggunaan *edible casing* dan *non edible casing* belum mengalami perubahan tekstur. Tekstur *edible casing* dan *non edible casing* 0 hari dan hari pertama 4 panelis kenyal, sedangkan 1 panelis lainnya menyatakan sangat kenyal. Hari ketiga *edible casing* tekstur mulai lunak dan berlendir pada permukaan luarnya. Maka, untuk penyimpanan jangka panjang tidak sesuai jika *casing* kolagen disuhu ruang.





**Gambar 4.13** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Warna (*Refrigerator*)



**Gambar 4.14** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Warna (*Refrigerator*)

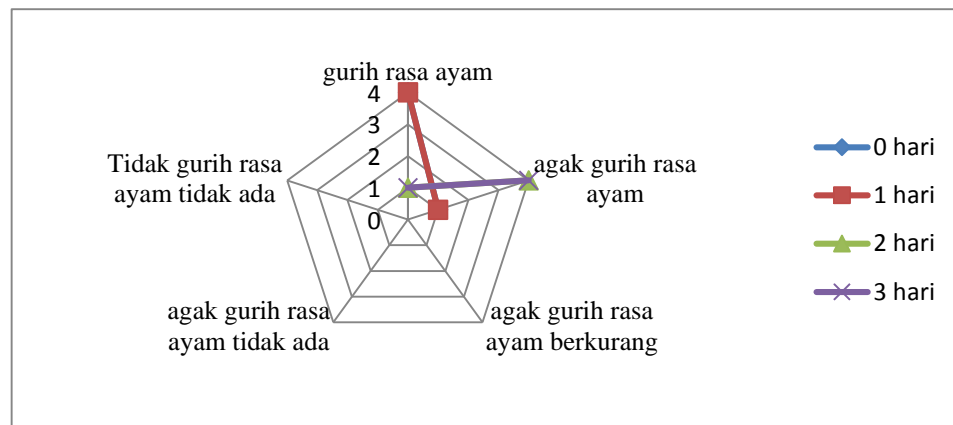
Grafik diatas dapat dilihat bahwa 5 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan 0 hari, satu hari sampai dengan tiga hari. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada *refrigerator* (2°C).

Uji selama masa simpan pada *refrigerator* yaitu 0 hari, hari pertama pada *edible casing* masih sama warna putih tulang belum ada perubahan pada suhu (0°-10°C). Hari kedua mengalami perubahan pada *edible casing* putih tulang kusam.

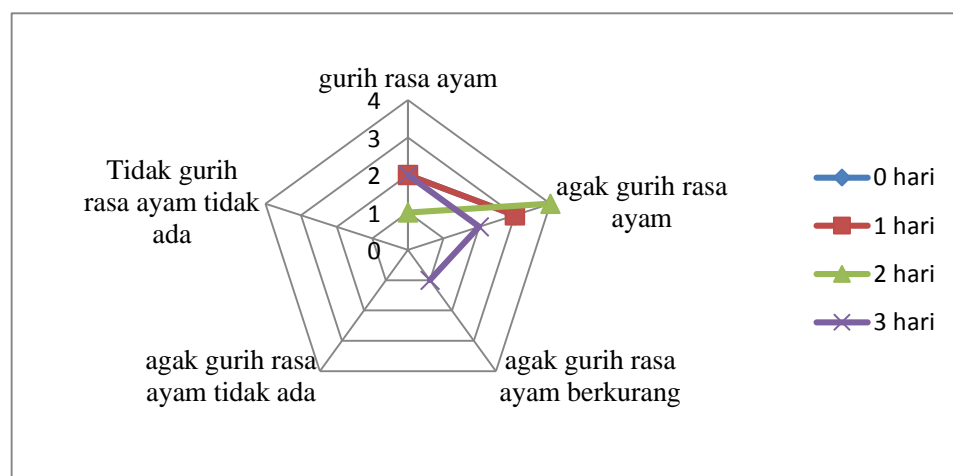
Hari ketiga warna agak putih tulang kusam. *Non edible casing* pada hari ketiga warna putih tulang, sebab *casing* plastik yang digunakan memiliki pori-pori lebih kecil sehingga meminimalisir perubahan warna.

#### 4.1.7.2 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Rasa

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan *refrigerator* dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.15** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Rasa (*Refrigerator*)



**Gambar 4.16** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Rasa (*Refrigerator*)

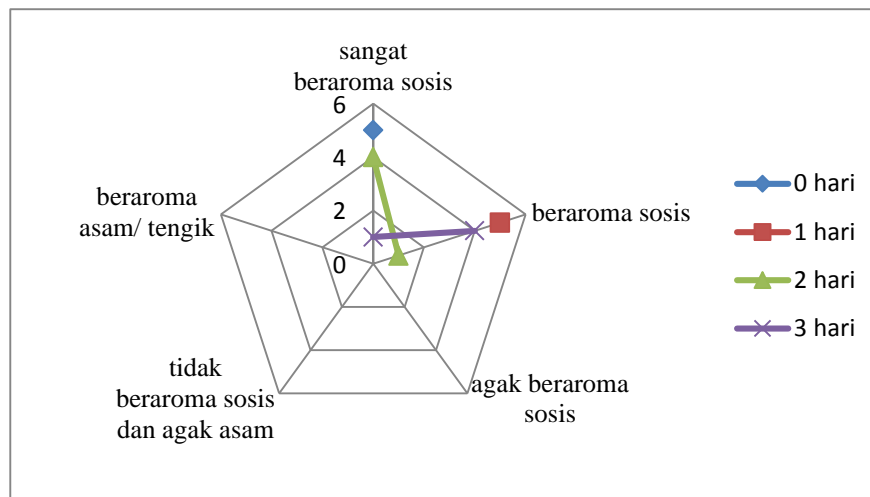


Grafik uji validitas diatas dapat dilihat bahwa 10 orang panelis agak terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada *refrigator*(2°C).

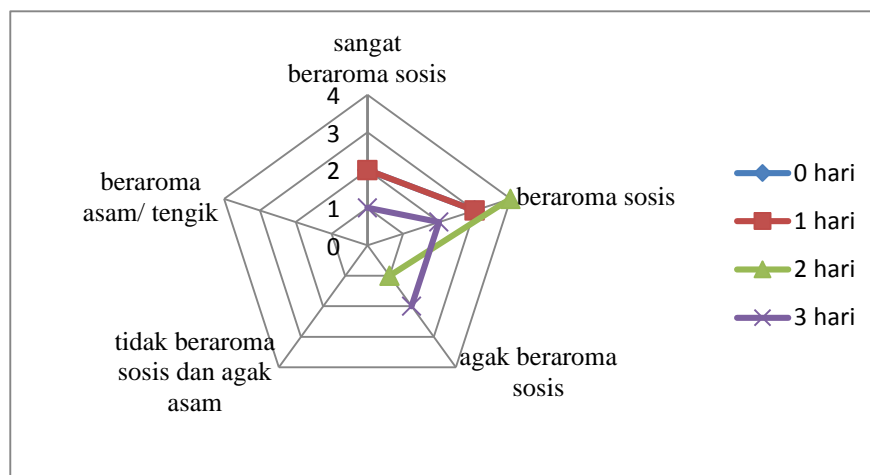
Hasil uji selama masa simpan pada *refrigator* yaitu hari pertama dan kedua pada penggunaan *edible casing* tidak terlihat perubahan rasa gurih rasa ayam bila disuhu *refrigerator*, sebab pada suhu ini makanan diminimalisir pertumbuhan mikroorganismenya. Hari ketiga terlihat mengalami perubahan rasa agak gurih rasa ayam, sebab rasa semakin hilang ketika sosis tidak diberi wadah yang tepat. *Edible casing* dan *Non edible casing* di hari pertamadan kedua mengalami perubahan agak gurih rasa ayam. Hari ketiga kandungan air bertambah, sehingga rasa gurih dan rasa ayam tidak ada.

#### **4.1.7.3 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Aroma**

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.17** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Aroma (*Refrigerator*)



**Gambar 4.18** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Aroma (*Refrigerator*)

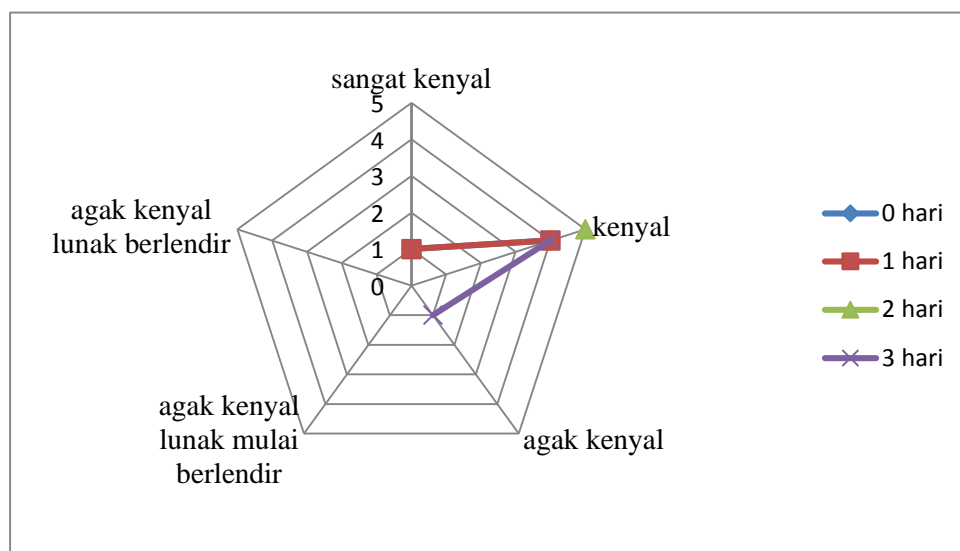
Grafik uji kualitas masa simpan diatas dapat dilihat bahwa 10 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji hedonik produk sosis ayam dengan perbedaan *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Pada hasil uji hedonik ini yang diamati masa simpan pada *refrigerator* (2°C).

Hasil uji selama masa simpan pada *refrigerator* yaitu *edible casing* 0 hari sangat beraroma sosis. Hari pertama, hari kedua, dan hari ketiga beraroma sosis, sebab pada suhu ini masih dapat menjaga aroma sosis ayam. Sosis dengan

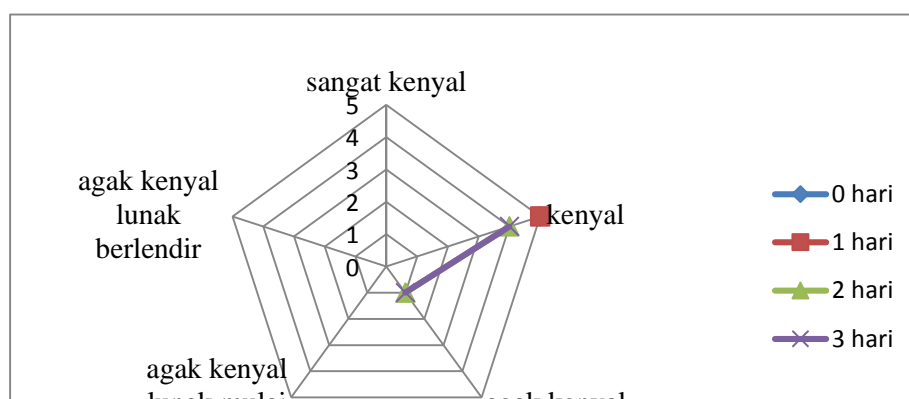
penggunaan *non edible casing* 0 hari dan hari pertama sangat beraroma sosis. Pada hari kedua mengalami perubahan beraroma sosis, sebab pada proses memasak mengurangi aromanya dan penyimpanan *refrigerator* semakin mengurangi aroma.

#### 4.1.7.4 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Tekstur

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek tekstur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan dapat dilihat pada grafik berikut :



**Gambar 4.19** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Tekstur (*Refrigerator*)



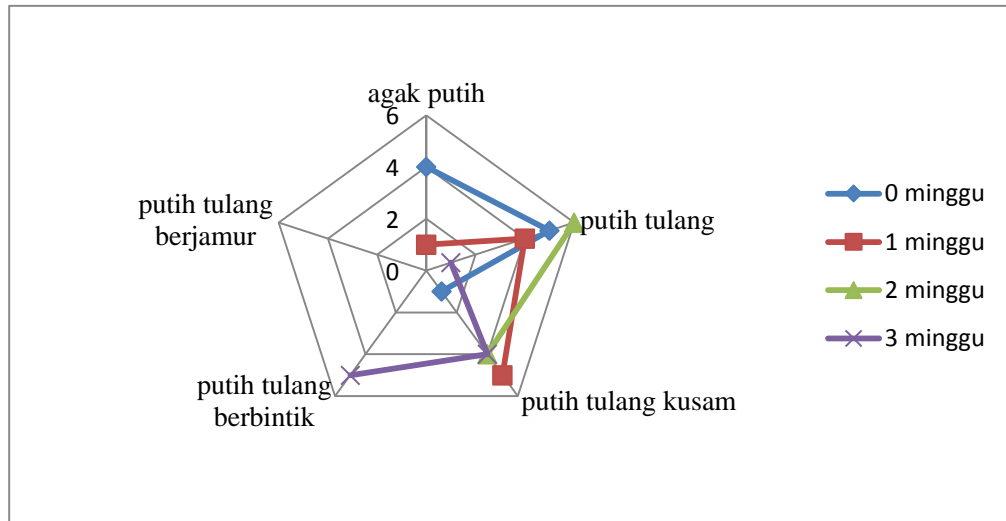
**Gambar 4.20** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing*  
Pada Aspek Tekstur (*Refrigerator*)

Grafik uji kualitas 4.19 dan 4.20 diatas dapat dilihat bahwa 10 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu yang ditentukan memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* pada masa simpan. Pada uji kualitas produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan satu hari sampai tiga hari. Hasil uji yang diamati masa simpan pada *refrigator*(2°C).

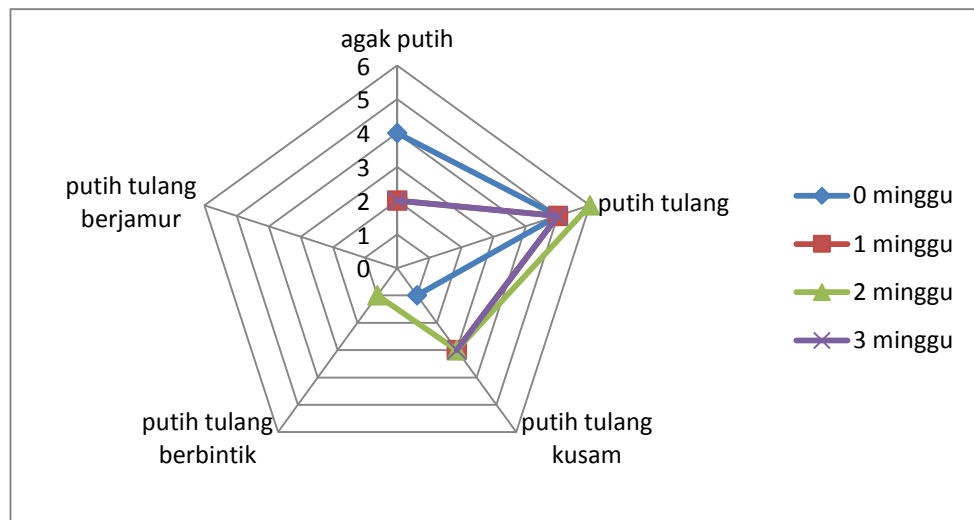
Uji selama masa simpan pada *refrigerator* yaitu 0 hari dan hari pertama *edible casing* dan *non edible casing* tidak mengalami perubahan tekstur pada suhu penyimpanan *refrigerator*. Suhu dingin (*refrigerator*) membuat sosis ayam *edible* dan *non edible casing* mempertahankan kualitasnya. Pada hari ketiga sosis ayam menurun kualitasnya agak kenyal, karena masa simpan yang makin lama ditentukan akan mempengaruhi faktor eksternal dan internal sosis ayam *edible casing* dan *non edible casing*.

#### **4.1.8 Hasil Penelitian Uji Deskriptif Produk Pada Penyimpanan *Freezer***





**Gambar 4.21** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Warna (Freezer)



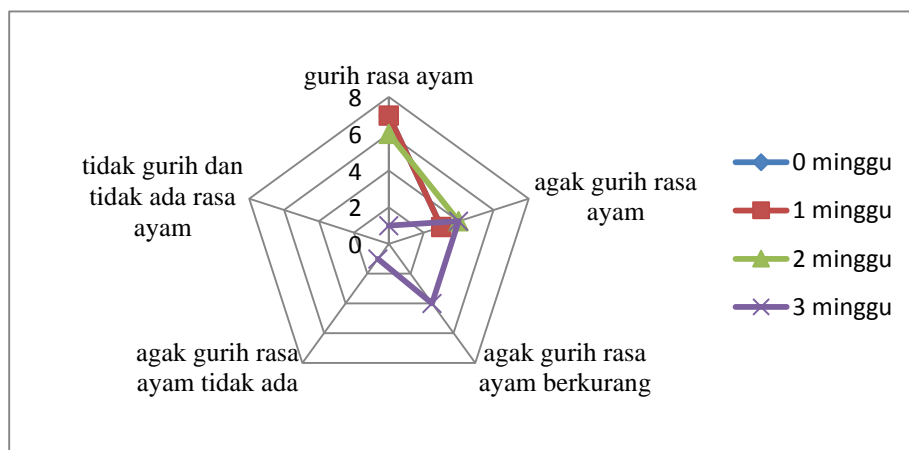
**Gambar 4.22** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Warna (freezer)

Hasil uji deskriptif produk selama masa simpan bahwa 10 orang panelis agak terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu tertentu memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan. Pada uji kualitas produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan nol minggu, satu minggu sampai dengan tiga minggu. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu beku  $-10^{\circ}\text{C}$  (freezer).

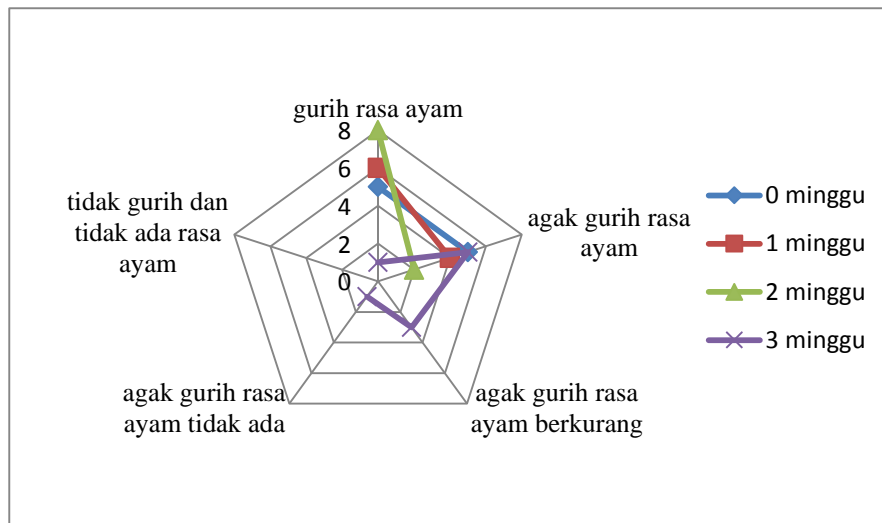
Kualitas selama masa simpan pada *freezer* yaitu *edible casing* 0 minggu warna menunjukkan putih tulang, karena produk tidak melalui proses dibekukan. Minggu pertama dan kedua *edible casing* dan *non edible casing* kualitasnya menurun warna menjadi agak putih tulang. Kandungan air yang bertambah pada sosis ayam kedua *edible casing* ini menyebabkan perubahan kualitas warna. Minggu ketiga putih tulang berbintik. Penggunaan *non edible casing* warna konsisten putih tulang periode waktu 0 minggu hingga tiga minggu.

#### 4.1.8.2 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Rasa

Skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan *freezer* dapat dilihat pada grafik berikut:



**Gambar 4.23** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Rasa (*Freezer*)



**Gambar 4.24** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Rasa (*freezer*)

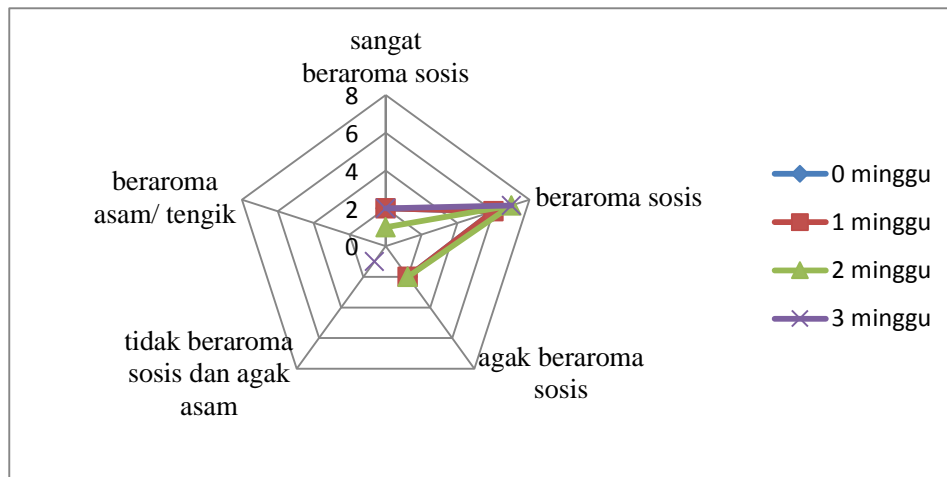
Hasil uji deskriptif produk selama masa simpan bahwa 10 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu tertentu memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan. Uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan nol minggu, satu minggu sampai dengan tiga minggu. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu beku  $-10^{\circ}\text{C}$  (*freezer*).

Uji selama masa simpan pada *freezer* yaitu *edible casing* aspek rasa tidak mengalami perubahan 0 jam dan satu minggu gurih rasa ayam, sebab suhu *freezer* menjaga rasa pada produk sosis ayam. Dua minggu *edible casing* agak gurih rasa ayam. Tiga minggu mulai rasa asam *edible casing*, maka untuk jaga panjang dengan teknik memasak yang hygiene dan diperhatikan setiap prosesnya tidak dapat bertahan lama. *Non edible casing* 0 minggu hingga dua minggu gurih rasa ayam, sedangkan tiga minggu rasa sosis mengalami perubahan karena bertambahnya kandungan air saat di konsumsi.

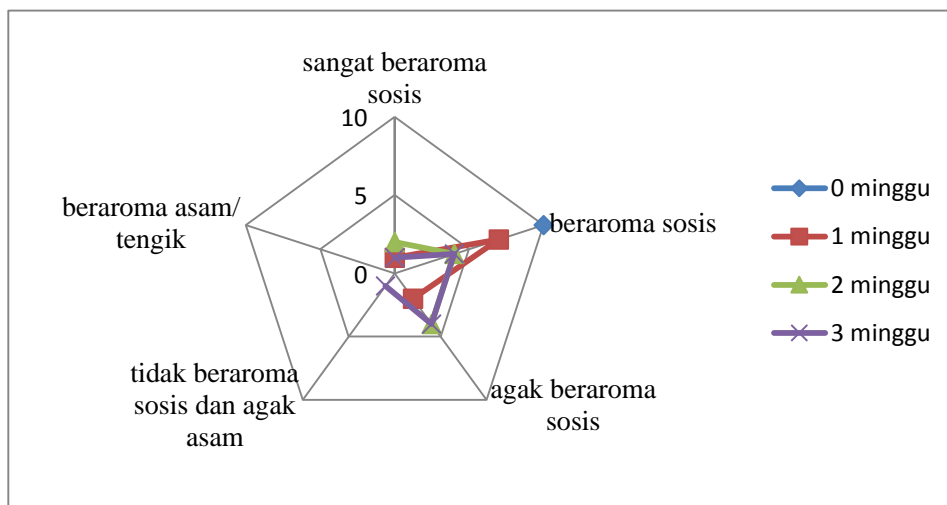


#### 4.1.8.3 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Aroma

Skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan *freezer* dapat dilihat pada grafik berikut:



**Gambar 4.25** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Aroma (*Freezer*)



**Gambar 4.26** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Aroma (*freezer*)

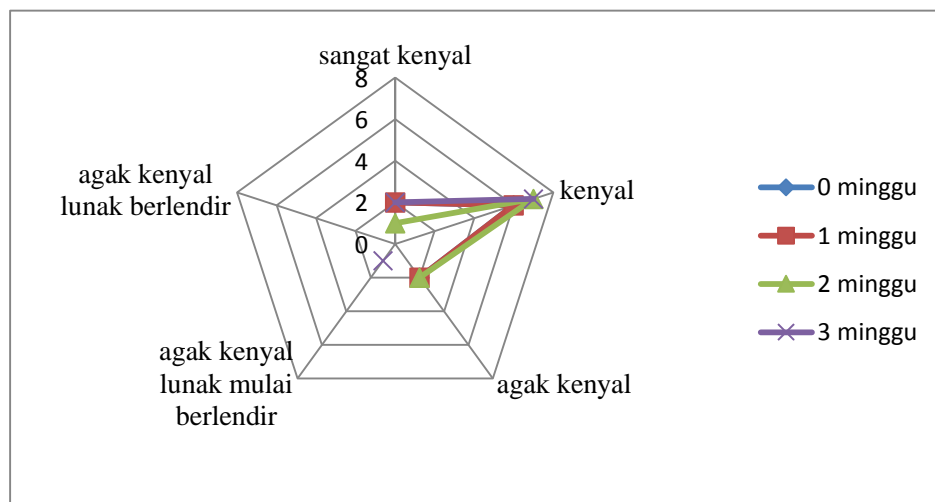
Hasil uji deskriptif produk selama masa simpan bahwa 10 orang panelis agak terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu tertentu memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible*

*Casing* selama masa simpan. Uji rodruk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkanmasa simpan yang digunakan  *nol* minggu, satu minggu sampai dengan tiga minggu. Pada hasil uji yang diamati masa simpan pada suhu beku - 10°C (*freezer*).

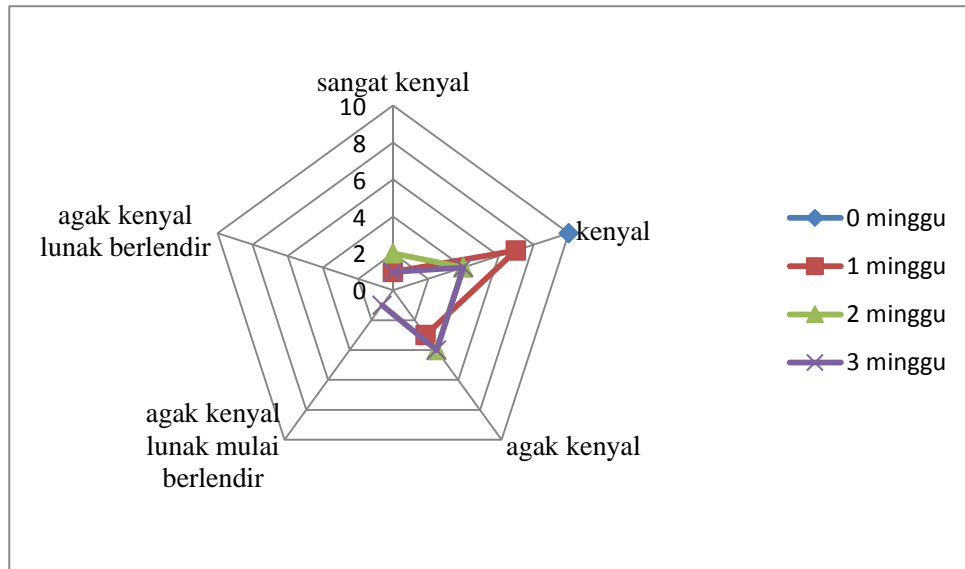
Uji Kualitas selama masa simpan pada *freezer* yaitu aroma produk sosis ayamdengan penggunaan kedua *edible casing* 0 minggu, hingga dua minggu penyimpanan tidak terdapat aroma yang mengubah sosis ayam. Minggu ketiga khususnya di penggunaan *edible casing* perubahan aroma sosis menjadi tidak beraroma sosis asam atau tengik. Maka, penyimpanan yang baik tidak lebih dari satu bulan setelah produk dibuka kemasannya.

#### 4.1.8.4 Hasil Uji Deskriptif Pada Aspek Tekstur

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek Tesktur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan*freezer* dapat dilihat pada grafik berikut:



**Gambar 4.27** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Edible Casing* Pada Aspek Tekstur (*Freezer*)



**Gambar 4.28** Hasil Uji Deskriptif Produk Sosis *Non Edible Casing* Pada Aspek Tekstur (*freezer*)

Hasil uji deskriptif produk selama masa simpan *freezer* bahwa 10 orang panelis terlatih yang konsisten diberi produk setiap periode waktu tertentu memberikan penilaian kualitas sosis ayam dengan *Edible Casing* dan *Non Edible Casing* selama masa simpan. Pada uji produk sosis ayam dengan perbeda *Edible Casing* berdasarkan masa simpan yang digunakan nol minggu, satu minggu sampai dengan tiga minggu. Pada hasil uji hedonik ini yang diamati masa simpan pada *freezer*.

Selama masa simpan pada *freezer* yaitu panelis menyatakan 0 minggu hingga dua minggu *edible casing* tekstur sosis ayam kenyal, sedangkan *non edible casing* 0 minggu hingga 2 minggu mengalami perubahan. Kolagen lebih memiliki tekstur kenyal karena kandungan air tidak terlalu banyak. *Casing* plastik memiliki tekstur agak kenyal karena proses pemasakan dengan direbus sudah mempengaruhi kandungan airnya. Minggu ketiga pada kedua *edible casing* kandungan airnya tinggi, sehingga tekstur menjadi agak kenyal berlendir jika di tekan hancur. Tekstur sosis menjadi tidak menyatu.

## 4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil uji deskriptif hasil penilaian kualitas masa simpan oleh panelis terlatih pada aspek warna sosis ayam putih tulang untuk *edible* dan *non edible casing* lebih disukai. Karena kedua *edible casing* mengalami proses pemasakan yang membuat warna menjadi putih tulang. Warna juga dapat di indikator kesegaran dan kematangan, baik tidaknya cara mencampur dan penggunaan bahan-bahan dalam proses pembuatannya (F. G. Winarno, 1992).

Aspek rasa pada sosis ayam *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan gurih rasa ayam untuk kedua *edible casing*. Rasa sosis ayam dengan penggunaan *casing* kolagen dan *casing* plastik yang ingin dicapai yang memiliki gurih rasa ayam pada sosis sebagai akibat pencampuran bahan-bahan pembuatan sosis, penggunaan *casing* dan proses pengolahannya.

Hasil uji pada aspek aroma ayam *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpanberaroma sosis. Aroma sosis 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)

Aspek tesktur pada sosis ayam *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan memiliki tekstur kenyal. Kekenyalan tekstur sosis ayam penelis memilih pada periode waktu *nol* hari dan minggu. Sosis ayam *edible* dan *non edible casing* panelis memilih pada suhu ruang dan suhu dingin.

### 4.3 Kelemahan Penelitian

Kelemahan dalam melaksanakan penelitian ini adalah :

1. Proses pemadatan adonan ke dalam *casing* sosis ayam dan *head space* pada pembuatan sosis.
2. Proses pembuatan produk sosis ayam *Edible* dan *Non Edible casing* yang belummaksimal. Hal ini disebabkan keterbatasan peralatan maupun proses pengolahan.