

Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Daun Kelor. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

## **UJI ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR**

### **ORGANOLEPTIC TEST OF CHICKEN SAUSAGE WITH THE ADDITION OF MORINGA LEAVES**

<sup>1</sup> Luciana Sari, <sup>2</sup>Agustina W. K., <sup>3</sup>Dhenok W. L.  
Mahasiswa Program Studi Ilmu Ternak, Universitas Islam Balitar  
Universitas Islam Balitar  
Jl. Majapahit 4A Blitar-Jawa Timur

Email: [uciana30@gmail.com](mailto:uciana30@gmail.com) [Agustina.widyasworo@gmail.com](mailto:Agustina.widyasworo@gmail.com) [dhenok.bussiness@gmail.com](mailto:dhenok.bussiness@gmail.com)

#### **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the organoleptic test of chicken sausage with the addition of Moringa leaves. This research was conducted at the Laboratory of Animal Husbandry, Department of Animal Husbandry of Balitar Islamic University, Blitar, in July 2019. The use of Moringa leaf flour concentration in the study was 0%, 2%, 4%, and 6%, using the Completely Randomized Design (CRD) method consisting of 4 treatments 6 repetitions. The results of this study are that there are very significant differences in color, aroma, taste and texture so that it can be concluded that the addition of Moringa leaf flour has a significant effect on the organoleptic test of chicken sausage with the addition of Moringa leaf flour.

**Key words: chicken sausage, addition and moringa leaf powder**

#### **1. PENDAHULUAN**

Sosis adalah daging lumat yang dicampur bumbu atau rempah-rempah kemudian dimasukkan dalam pembungkus/selongsong berbentuk bulat panjang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dimasak atau tanpa dimasak, diasap atau tanpa diasap (Koapaha dkk, 2011). Diantara berbagai daging, daging ayam merupakan pilihan yang banyak dipilih karena mudah diperoleh. Sosis ayam dapat ditambahkan dengan bahan tambahan yang mengandung unsur nutrisi yang bermanfaat untuk tubuh. Salah satu bahan tambahan yang dapat ditambahkan dalam pengolahan sosis adalah daun kelor. Daun kelor memiliki fungsi sebagai penghancar, digunakan untuk kompres demam, sakit tenggorokan, mengatasi asam urat dan nyeri sendi.

Tanaman kelor di berbagai daerah di Indonesia menjadi bahan pangan yang kaya akan nutrisi dan banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional. Selama ini daun kelor hanya disajikan sayur sebagai hidangan pendamping nasi dan masih dikonsumsi di berbagai daerah tertentu di Indonesia (Kurniawan, 2013). Kandungan vitamin C dalam daun kelor sebesar 220 mg/100g atau mencapai tujuh kali lipat dari kandungan vitamin c dalam jeruk 931,4 mg/100g sehingga daun kelor memiliki manfaat sebagai antioksidan (Nugroho, 2013). Menurut Toma dkk (2014) salah satu fungsi daun kelor sebagai farmakologis, yaitu antimikroba, antijamur, antitumor, antikanker, antihipertensi. Hal ini karena adanya kandungan asam askorbat, flavonoid, phenolic

Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Daun Kelor. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

dan karatenoid. Selain itu daun kelor juga berfungsi sebagai antidiare dengan dosis oral 300 mg/kg berat badan (Misra ,2014).

## 2.MATERI DAN METODE

### 2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Islam Balitar dan untuk pengujian organoleptik (warna, tekstur, aroma, rasa) diuji oleh mahasiswa di Universitas Islam Balitar.

### 2.2 Materi Penelitian

#### a. Bahan-bahan

Daging ayam, tepung terigu, tepung tapioka, tepung daun kelor, bawang putih, bawang merah, merica, penyedap rasa, garam, susu skim, air es secukupnya.

#### b. Alat-alat

Alat penggiling daging, selongsong plastik, blender, pisau, telenan, mangkuk, gunting, spatula, sendok, timbangan elektrik, kompor gas, pengukus, wajan.

### 2.3 Metode Penelitian

Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung daun kelor terhadap sosis daging ayam yang terdiri dari 4 perlakuan 6 pengulangan yaitu :

P0 = 0% tanpa penambahan tepung daun kelor

P1 = 2 % penambahan tepung daun kelor dari 250 gram daging

P2 = 4 % penambahan tepung daun kelor dari 250 gram daging

P3 = 6 % penambahan tepung daun kelor dari 250 gram daging

Jumlah ulangan yang digunakan dapat ditentukan dengan rumus sebagai berikut :

$n = r \times t$ $r = n/t$ $r = 25/4$ $r = 6,25$
--

Keterangan : r = jumlah ulangan

n = jumlah panelis

t = jumlah perlakuan

Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). UJI ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

### Komposisi Sosis Ayam

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis ayam dapat dilihat dalam tabel.

**Tabel Komposisi Sosis Ayam**

No.	Bahan-bahan	P0	P1	P2	P3	Satuan
1.	Daging ayam	250	250	250	250	Gram
2.	Tepung terigu	20	20	20	20	Gram
3.	Tepung tapioka	20	20	20	20	Gram
4.	Tepung daun kelor	0	5	10	15	Gram
5.	Garam	1/2	1/2	1/2	1/2	Sendok teh
6.	Merica bubuk	1/2	1/2	1/2	1/2	Sendok teh
7.	Bawang merah	4	4	4	4	Siung
8.	Bawang putih	3	3	3	3	Siung
9.	Air es	50	50	50	50	ml
10.	Es batu	25	25	25	25	Gram

### 2. Analisa Data

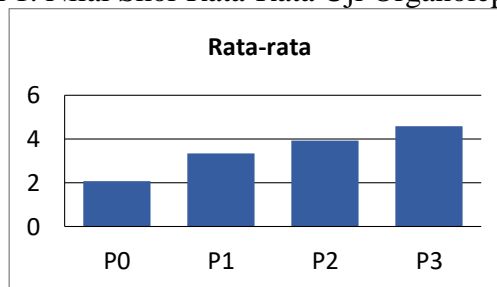
Analisa data dianalisis dengan uji normalitas, apabila sebaran data normal maka analisis dilanjutkan dengan analisis variansi (ANOVA). Apabila sebaran data tidak normal maka perlu ditransformasi terlebih dahulu. Setelah uji ANOVA, maka diperoleh F hitung, apabila F hitung > F tabel pada tingkat 5% maka  $H_0$  ditolak, apabila F hitung < F tabel, pada tingkat kepercayaan 5%, maka  $H_0$  diterima. Apabila  $H_0$  ditolak maka dilakukan uji lanjut yaitu Beda Nyata Terkecil (BNT) 1% (Yuliani, 2014). Metode yang dilakukan yaitu uji hedonik/uji pencicipan atau panelis dalam uji kesukaan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Hasil Uji Kesukaan Indikator Warna

Warna merupakan indikator untuk menentukan kesegaran, keseragaman dan kerataan dalam pengolahan, serta merupakan daya tarik bagi konsumen makanan, sebagai akibat reaksi kimia dalam bahan makanan dan reaksi bahan organik dengan udara (Yuliani, 2014).

Diagram 1. Nilai Skor Rata-Rata Uji OrganoleptikWarna



Keterangan : 1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Cukup suka 4. Suka 5. Sangat suka

Hasil dari penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap warna sosis diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna sosis pada P3 (15 gram daun kelor)

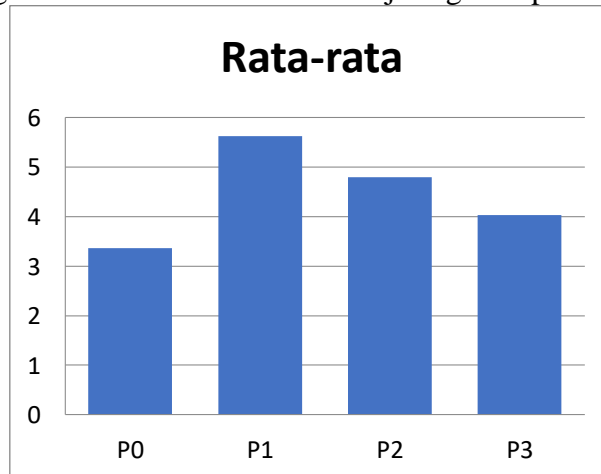
Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji Organoleptik Sosis DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

dan kurang menyukai warna sosis pada P0. Hal ini karena daun kelor mengandung klorofil yang merupakan zat hijau sehingga mengakibatkan terjadi perubahan warna sosis yang dihasilkan lebih menarik (Hafidhah, 2015).

### 3.2 Hasil Uji Kesukaan Indikator Aroma

Kelezatan suatu makanan sangat ditentukan oleh faktor aroma, uji aroma sangat penting dalam industri pangan karena dapat dengan cepat memberikan penilaian produk yang disukai dan tidak disukai. Aroma atau bau makanan banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera hidung dan tidak tergantung pada penglihatan (Widiyaningsih, 2009)

Diagram 2. Nilai Skor Rata-rata Uji Organoleptik Aroma



Keterangan : Nilai 1. Sangat Tidak Khas Sosis, nilai 2. Tidak Khas Sosis, nilai 3. Cukup Khas Sosis, 4. Khas sosis 5. Sangat Khas Sosis.

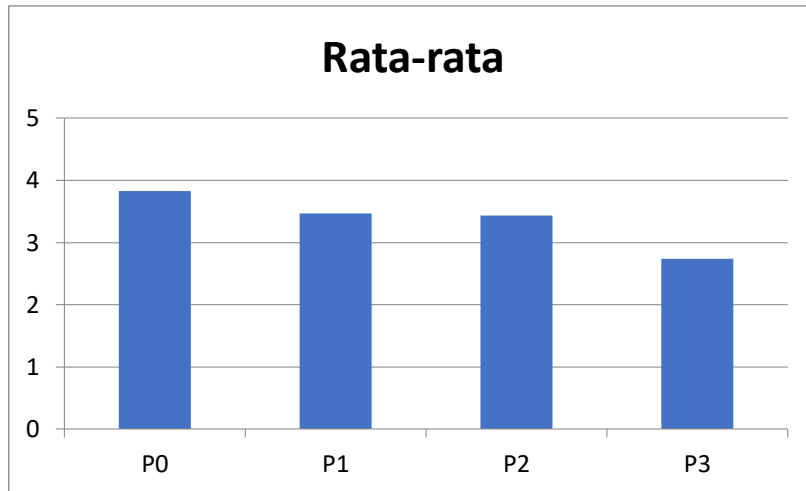
Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap aroma sosis dengan penambahan daun kelor menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai sosis pada P1 (5 gram daun kelor) dan kurang menyukai aroma sosis pada P3. Hal ini disebabkan karena semakin besar jumlah penambahan bubuk daun kelor, maka aroma langu khas kelor semakin kuat/tajam, aroma langu khas kelor dihasilkan oleh enzim lipoksidase menghidrolisis atau menguraikan lemak menjadi senyawa-senyawa penyebab bau langu (Nugroho, 2013).

### 3.3 Hasil Uji Kesukaan Indikator Rasa

Rasa merupakan suatu faktor yang cukup penting dari suatu produk makanan disamping warna dan aroma, cita rasa ini berasal dari sifat bahan yang digunakan atau pada saat proses pengolahannya pada bahan lain yang ditambahkan (Buntaran dkk, 2009).

Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Daun Kelor. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Diagram 3. Nilai Skor Rata-rata Uji organoleptik Rasa



Keterangan : 1. Tidak enak 2. Tidak gurih 3. Cukup gurih 4. Gurih 5. Sangat gurih

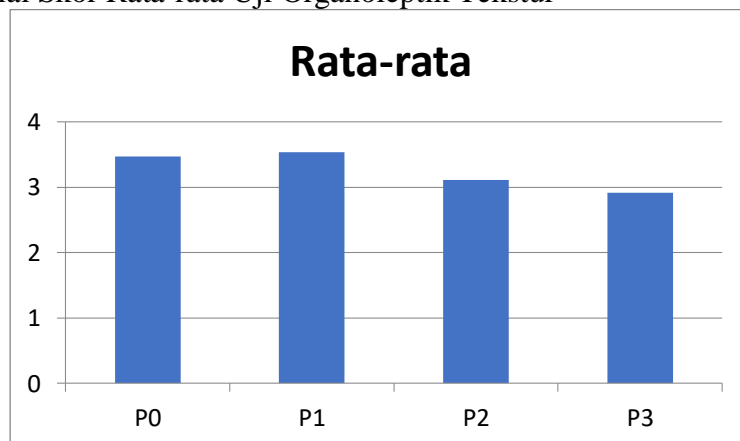
Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap sosis diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai sosis pada P1 (5 gram daun kelor) dan kurang menyukai rasa sosis pada P3 (15 gram daun kelor). Skor uji organoleptik rasa sosis cenderung menurun dengan semakin bertambahnya penggunaan tepung kelor, artinya panelis lebih menyukai rasa sosis yang penambahan tepung daun kelor yang sedikit.

Semakin tinggi penambahan tepung daun kelor pada sosis maka semakin pahit rasa yang akan ditimbulkan (Ayu, 2015). Daun kelor memiliki rasa khas karena adanya kandungan tannin didalamnya. Syarifah (2015) mengemukakan bahwa semakin tinggi penambahan tepung daun kelor pada suatu bahan makanan maka akan menghasilkan rasa pahit dan warna hijau yang dihasilkan membuat perbedaan yang terlihat jelas.

### 3.4 Hasil Uji Kesukaan Indikator Tekstur

Tekstur adalah kualitas makanan yang penting, dapat dipengaruhi oleh kadar air, sehingga memberi kepuasan terhadap kebutuhan (Yuliani, 2014).

Diagram 4. Nilai Skor Rata-rata Uji Organoleptik Tekstur



Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Daun Kelor. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Keterangan : Nilai 1. Sangat kasar, nilai 2.Kasar, nilai 3.Cukup halus, 4.Halus, 5. Sangat halus

Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur sosis diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur sosis pada P1 (5 gram daun kelor) dan kurang menyukai tekstur sosis pada P3 (15 gram daun kelor). Hal ini disebabkan karena perlakuan yang dilakukan pada sosis ayam terhadap tekstur mengalami perbedaan dengan selisih yang tidak terlalu banyak. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan jumlah bubuk kelor yang berbeda menghasilkan tekstur sosis yang hampir sama. Adanya perbedaan pada tekstur sosis dikarenakan jumlah bubuk kelor yang tidak sama (Dedi, 2012).

#### **4.KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian kesimpulan yang dapat diambil yaitu warna sosis daging ayam dengan penambahan tepung daun kelor berbeda nyata dengan warna yang disukai adalah sosis P3 (penambahan tepung daun kelor 6%), sedangkan pada aroma, rasa, dan tekstur sosis berbeda nyata, yang paling disukai yaitu sosis pada P1 (penambahan tepung daun kelor 2%).

##### **4.2 Saran**

- a. Berdasarkan hasil penelitian penambahan tepung daun kelor pada sosis sebanyak 2% pada pembuatan sosis dapat dipasarkan.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan gizi sosis ayam dengan penambahan tepung daun kelor.

Luciana Sari, Agustina W. K., Dhenok W. L (2019). Uji ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, A. A. 2015 *Tingkat Kerapuhan Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Buntaran, W., Astirin, O. P., & Mahajoeno, E. (2009). *Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat*, 55-61.
- Dedi, Londong. 2012. *Proses Pembuatan Sosis*. [www.proses-makanan-sosis.com](http://www.proses-makanan-sosis.com). (Diakses Maret 2019).
- Hafidhah, 2015. *Pemanfaatan Daun Kelor sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Koapaha, Telje, T. Langi, dan L.E. Lalujan. 2011. *Penggunaan Peti Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin*
- Kurniawan, Setyo. 2013. *Obat Ajaib Sirih dan Daun Kelor*. Yogyakarta : Buku Biru
- Misra, S., Misra, M. K (2014). *Evaluasi Gizi Beberapa Sayuran Berdaun Digunakan oleh Masyarakat Suku dan Pedesaan Odisha Selatan, India*. *Jurnal Produk Alam dan Sumber Daya Tumbuhan*, 4, 23-28
- Nugroho, A. 2013. *Bioaktifitas Ekstrak Daun Kelor ( Moringa oleifera) Terhadap Eschericia Coli Penyebab Kolibasilosis pada Babi*. Thesis.denpasar : Universitas Udayana.
- Syarifah, A. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor*, Buletin Pertanian Perkotaan Volume 5 nomor 2 : Jakarta Selatan.
- Toma, A., Deyno, S. 2014. *Kegiatan Fitokimia dan Farmakologis Moringa oilefera*. *Jurnal Internasional Farmakognosi*, 1, 222-231.
- Widiyaningsih, E. N. & Zulaekah, S., & (2009). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol 6 No. 1, *Pengaruh Konsentrasi Ekstak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*, 1-13.
- Yuliani. 2014. *Pengaruh Dosis Ragi Terhadap Kualitas Fisik Tempe Berbahan Dasar Biji Cempedak Melalui Organoleptik*. Jurusan Tarbiyah Program Studi Tadris Biologi. Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Palangka Raya.