

# **Pengaruh Penambahan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sosis lele**

**Rindik Antika**

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian  
Politeknik Negeri Jember

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pasta kacang merah sebagai pewarna alami terhadap sifat fisik, kimia dan aseptabilitas sosis lele. Penelitian dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan 11 Agustus sampai 6 September. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial 6 perlakuan penambahan 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, 25% dengan 3 kali ulangan. Hasil yang diperoleh menunjukan Penambahan pasta kacang merah pada sosis lele berpengaruh sangat nyata terhadap intensitas warna merah ( $a^*$ ) pada perlakuan 20% dan 25% warna merah lebih dominan dibandingkan warna kuning sedangkan untuk perlakuan 0%, 5%, 10%, 15% intensitas warna kuning ( $b^*$ ) lebih dominan dibandingkan warna merah, panelis menyukai warna mutu hedonik dengan penambah kacang merah 25% nilai 4,50(putih kemerahan) dan warna hedonik 25% nilai 4,60 (suka). Kadar air, uji lipat, tekstur, WHC, hedonik dan mutu hedonik rasa, aroma, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan intensitas kecerahan ( $L^*$ ). Berpengaruh nyata terhadap Protein sosis lele. Penambahan pasta kacang merah 250 gr menghasilkan sosis lele dengan protein 20, 54 lebih tinggi dari standar ( 17%).

*Kata Kunci* : Ikan lele, Kacang Merah, Sosis Lele