

**PENINGKATAN MUTU FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS AYAM  
DENGAN PENGGUNAAN FILLER TEPUNG SUWEG**

*(Amorphophallus paeoniifolius)*

**Alif Firman Hidayat**

**C31151634**

Program Studi Produksi Ternak

Jurusan Peternakan

**ABSTRAK**

Sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi yang dibuat dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui warna, aroma, rasa, tekstur, tekstur analizer, pH, dan susut masak dari sosis dengan penggunaan bahan pengisi tepung suweg dibandingkan dengan sosis ayam menggunakan tepung tapioka. Parameter yang diamati meliputi uji fisik yang sebanyak 20 sampel dan uji organoleptik sebanyak 30 sampel. Data diolah dengan cara menggunakan uji T. Berdasarkan hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa susut masak berbeda nyata, sedangkan warna, aroma, tekstur, tekstur analizer rasa dan pH tidak berbeda nyata atau sama. Pada pembuatan sosis ayam menggunakan filler tepung suweg memiliki nilai rata-rata warna 5,14, aroma 5,33, tekstur 5,39, rasa 5,21, tekstur analyzer 20,16, susut masak 1,09 dan pH 5,45 sedangkan pada pembuatan sosis ayam dengan penggunaan filler tepung tapioka memiliki nilai rata-rata warna 5,37 aroma 5,22, tekstur 5,29, rasa 5,40, tekstur analyzer 20, susut masak 8,61 dan pH 5,70.

Kata Kunci: sosis ayam, tepung suweg, sifat fisik, uji organoleptik.