

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Pasta Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Sifat Sensoris Sosis Ayam, Fithri Ellyvia, Nim B32171779, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, bahan tambahan makanan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging ayam karena memiliki kandungan protein yang tinggi dengan harga terjangkau. Dalam pembuatan sosis bahan yang digunakan adalah bahan utama yaitu daging ayam, sedangkan untuk bahan tambahannya adalah bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan seperti pewarna makanan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami adalah cabai merah.

Cabai merah selain digunakan untuk bumbu masakan juga dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami karena selama peneakan buah warna merah yang dihasilkan oleh kandungan karotenoid pada cabai dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Cabai merah memiliki kandungan vitamin A, Vitamin B₁, vitamin C dan senyawa alkaloid seperti capsaicin. Selain itu cabai merah juga memiliki nilai ekonomis tinggi dan aman digunakan untuk pewarna makanan alami. Sehingga dapat menghasilkan sosis yang memiliki warna yang baik dan menarik.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2020. Pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan di Dusun Darungan, Desa Tegalarum, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan pasta cabai merah sebesar 5%; 10%; 15%; 20%; dan 25%. Parameter yang diamati adalah warna mutu hedonik dan hedonik, tekstur mutu hedonik dan hedonik, aroma mutu hedonik dan hedonik, serta tekstur mutu hedonik dan hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan pasta cabai merah sebesar 15% sebagai pewarna alami menghasilkan sosis ayam yang optimal dengan warna agak merah (3,20) dan disukai (3,90), rasa agak berasa cabai (3,10) dan disukai (4,00), aroma agak beraroma cabai (3,27) dan di sukai (3,80), serta tekstur yang agak kenyal (3,37) dan disukai (3,53).