

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Seledri (*Apium Graveolens*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ikan Bandeng**, Diana Eri Sintiya, Nim B32181545, Tahun 2021, 56 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP. (Pembimbing I).

Sayuran seledri (*Apium graveolens* L.) merupakan sayuran yang mengandung senyawa antibakteri berupa flavonoid, tanin, apiin dan saponin. Selain senyawa antibakteri, seledri juga merupakan sayuran hijau yang berkontribusi atas kandungan nitrat yang tinggi, dimana nitrat biasa digunakan dalam proses *curing* terhadap produk hewani. Berdasarkan penelitian dan review yang telah dilakukan diketahui bahwa berdasarkan senyawa-senyawa antimikroba yang terkandung dalam seledri menjadikan seledri berpotensi untuk ditambahkan sebagai bahan pengawet alami terhadap produk pangan yang juga dapat meningkatkan karakteristik produk seperti senyawa apiin yang terkandung dapat memberikan kesan aromatik pada produk.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan suatu *diversifikasi* olahan pangan berbahan dasar ikan menjadi suatu produk sosis, selain itu juga untuk mengetahui efektivitas kandungan natrium nitrit ( $\text{NaNO}_2$ ) dalam sayuran seledri (*Apium graveolens*), dalam proses *curing* alami yang dapat mempertahankan mutu *organoleptik* dan sifat fisik dari sosis. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktorial yaitu konsentrasi penambahan seledri dan variasi lamanya waktu inkubasi pada tahapan *curing* sosis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi dari konsentrasi penambahan seledri dengan variasi lama waktu inkubasi pada sosis berpengaruh signifikan terhadap kadar nitrit yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi seledri dan lamanya waktu inkubasi akan menghasilkan kadar nitrit dari sosis yang semakin tinggi. Kadar nitrit tertinggi yang dihasilkan yaitu sebesar 10,5 mg/l. Selain terhadap kadar nitrit, konsentrasi penambahan seledri juga berpengaruh signifikan

terhadap sifat fisik (kekenyalan), dan terhadap mutu warna, rasa, dan aroma dari sosis yang tentunya juga mempengaruhi pada tingkat kesukaan panelis terhadap karakteristik sosis, namun perlakuan penambahan seledri tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu tekstur dari sosis.