**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG RUMPUT LAUT**

**(*Eucheuma cottonii*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK**

**SOSIS DAGING SAPI**

Oleh :

**Kurniawati (B1C009061), Haryanto M.App, Sc, Ir Hakim, MP**

*Program studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*

*Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Mataram*

**ABSRACT**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap nilai organoleptik sosis daging sapi. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram. Pada tanggal 09 sampai dengan 13 Mei 2013. Materi yang digunakan adalah daging sapi segar bagian paha, bahan pengikat (tepung rumput laut), bahan pengisi, dan bumbu-bumbu (lada, pala, bawang putih, garam dapur,susu skim, STPP). Variabel yang diamati terdiri dari: variabel pokok yaitu uji nilai organoleptik sosis daging sapi dengan parameter rasa, warna, aroma, kekenyalan dan penerimaan keseluruhan panelis dan variabel penunjang yaitu sifat fisik daging sapi segar antara lain pH (Derajat Keasaman), Daya Ikat Air (DIA) dan Susut Masak. Hasil penelitian uji nilai organoleptik sosis daging sapi menunjukkan bahwa penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) memberikan perbedaan yang sangat nyata (P≤0,01) terhadap rasa, warna, aroma, kekenyalan dan penerimaan dari keseluruhan panelis pada setiap perlakuan. Data yang diperoleh dianalisa dengan menggunakan Analisis Variansi berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Satu Arah, yang terdiri dari empat perlakuan dan 3 kali ulangan pada persentase tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yaitu (0,0%, 2,5%, 5,0%, dan 7,5%) dengan hasil penelitian yang berbeda sangat nyata (P≤0,01) dilakukan dengan uji *“Duncan’s Multiple Range Test”* yang dianalisis menggunakan pemrograman komputer yaitu Statistical Analisis Sistem (SAS). Kesimpulan yang diperoleh dari rata-rata nilai organoleptik sosis daging sapi yang sangat disukai didapatkan pada perlakuan dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) 2,5% untuk nilai rasa, warna, aroma, kekenyalan dan keseluruhan penerimaan dari panelis dengan nilai 7,7 yang berarti sosis sangat disukai.

**Kata kunci** : *Tepung Rumput Laut (Eucheuma cottonii), Tapioca, Sosis*

**(EFFECT OF SEAWEED FLOUR (*Eucheuma cottonii*) ON THE QUALITY ORGANOLEPTIC OF BEEF SAUSAGE)**

**By :**

**Kurniawati (B1C009061), Haryanto M.App, Sc, Ir Hakim, MP**

*Program studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*

*Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Mataram*

**ABSTRACT**

The research was aim to study the effect of seaweed flour (*Eucheuma cottonii*) on the organoleptic of beef sausage. This research was conducted at the Laboratory of Animal Product Processing Technology, Faculty of Animal Science, Mataram University from 09 to May 13, 2013. The material used was fresh chuck beef, binders (seaweed flour), fillers, and spices (pepper, nutmeg, garlic, salt, skim milk, STPP). There were four treatments and three replications in the percentage of seaweed flour (*Eucheuma cottonii*) that were 0.0%, 2.5%, 5 , 0%, and 7.5%. Physical properties of fresh beef, were measured included pH (degree of acidity), water holding capacity (WHC ) and Cooking loss. The organoleptic test was conducted for flavor, color, aroma, and overall consisting acceptability of panelist. The data obtained were analyzed using analysis of variance based on Completely Randomized Design (CRD), using Statistical Analysis System (SAS) and followed by Duncan's Multiple Range Test. The results of organoleptic test value beef sausages showed that the addition of seaweed flour (*Eucheuma cottonii*) result significantly effect (P≤0.01) on flavor, color, aroma, firmness and overall acceptance of the panelists at each treatment. Seaweed flour concentration of 2.5% was best for the taste, color, aroma, elasticity and overall acceptance of the panelists with the average 7.7.This means sausage may be added seaweed flour up to 2.5% will have excellence impact on sensory.

**Keywords**: *Flour Seaweed (Eucheuma cottoniii), Tapioca, Sausage*

**PENDAHULUAN**

Daging merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi, mengandung vitamin B dan mineral, khususnya besi. Komposisi kimia daging dapat bervariasi menurut spesies ternak, umur, jenis kelamin dan aktivitas ternak selama hidup. Secara umum dapat dikatakan bahwa daging terdiri dari air dan bahan-bahan padat. Bahan padat daging terdiri dari bahan-bahan yang mengandung nitrogen, mineral, garam dan abu. Kurang lebih 20% dari semua bahan padat dalam daging adalah protein. Lawrie (1995) yang disitasi Siti Fatimah Abubakar (2001),

Kualitas daging adalah sifat-sifat yang dipersepsikan secara visual atau organoleptik dan dipengaruhi oleh faktor sebelum pemotongan, padaa saat pemotongan, dan setelah pemotongan. Kualitas karkas atau daging pada dasarnya adalah nilai karkas yang dihasilkan oleh ternak relatif terhadap suatu kondisi pemasaran. Faktor kualitas daging yang dimakan terutama meliputi warna, keempukan, tekstur, flavour, dan aroma, terutama bau dan cita rasa, disamping itu ternak intramuskuler, seperti: susut masak, retensi cairan, dan pH daging ikut menentukan kualitas daging, Soeparno (1994).

Emulsi adalah suatu sistem dua fase yang terdiri atas suatu dispersi dua cairan atau senyawa yang tidak dapat bercampur, yang satu terdispersi padaa yang lain. Cairan yang berbentuk globula-globula kecil disebut fase dispersi atau fase diskontinu, dan cairan tempat terdispersinya globula-globula tersebut disebut fase kontinu. Protein-protein daging yang terlarut bertindak sebagai pengemulsi dengan membungkus atau menyelimuti semua permukaan partikel yang terdispersi, Soeparno, 1994) disitasi Siti Fatimah Abubakar (2001). Kapasitas emulsi dari berbagai daging *trimming* menurun dengan rnenurunnya kandungan loin*.* Garam mampu rnelarutkan lebih banyak protein sehingga lebih tersedia untuk emulsifikasi lemak yang lebih banyak bisa diemulsi dengan protein yang lebih sedikit sehingga meningkatkan efisiensi. Kapasitas emulsi dari protein larut dalam air lebih rendah dibandingkan dengan kapasitas emulsi protein larut dalam garam.

***Sosis atau Sausage***berasal dari bahasa latin yaitu ***salsus***yang secara harfiah berarti daging yang disiapkan melalui penggaraman, karena padaa awal pembuatannya sosis dibuat melalui penggaraman dan pengeringan daging (Rust, 1987). disitasi Fajar Rosnita (2005), proses pembuatan sosis saat ini tidak lagi sebatas memberikan garam dan melakukan pengeringan padaa daging, namun sekarang ini sosis dibuat dari daging yang digiling dan diberikan bumbu dan biasanya dibentuk menjadi bentuk yang simetris, Tauber (1985) disitasi Fajar Rosnita (2005).

Sosis adalah contoh emulsi minyak dalam air dimana lemak berfungsi sebagai fase diskontinu dan air sebagai fase kontinu, sedangkan protein daging berfungsi sebagai pengemulsi, Kramlich (1971) disitasi Fajar Rosnita (2005). Emulsi daging adalah suatu system dua fase yang terdiri dari suatu disperse dua cairan atau senyawa yang tidak bercampur, dan yang satu terdispersi yang lain. Cairan yang membentuk globula -globula kecil disebut fase disperse atau fase diskontinu, dan cairan tempat terdispersinya globula-globula tersebut disebut fase kontinu.

Struktur produk daging, misalnya sosis hati, frankfurter dan bologna adalah contoh suatu emulsi lemak dalam air, Soeparno (1994). Proses pembuatan sosis sangat dipengaruhi oleh kemampuan daging yang dengan penambahan garam, air serta bahan pembantu seperti polifosfat dan bahan lain yang berfungsi untuk membentuk emulsi dengan lemak yang stabil. Kestabilan emulsi ini ditunjukkan dengan tidak terpisahnya lemak dari sosis, berdasarkan metode pembuatannya, sosis dikelompokkan ke dalam enam kelas. yaitu: sosis segar, sosis tidak dimasak tapi diasap, sosis dimasak dan diasap, sosis dimasak, sosis kering dan semi kering serta difermentasi dan sosis spesialitas daging masak, Kramlich (1971) disitasi Fajar Rosnita (2005).

Sosis umumnya dibuat menggunakan bahan yang terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan, bahan utama yaitu daging, es/air, garam dan lemak, sedangkan bahan tambahan yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap dan bahan makanan lain yang diizinkan.

Bahan pengikat atau pengisi dalam pembuatan sosis menurut Forrest *et al*., (1985), adalah: 1) meningkatkan stabilitas emulsi, 2) meningkatkn daya ikat air, 3) meningkatkan flovour, 4) mengurangi pengerutan selama pemasakan, 5) meningkatkan karakteristik irisan produk, 6) mengurangi biaya formulasi. Bahan pengikat atau pengisi umumnya yang digunakan adalah susu skim, tepung jagung, tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, tepung kedelai, tepung ubi jalar, tepung roti dan tepung kentang.

Rumput Laut di NTB merupakan salah satu dari tiga komoditas unggulan PIJAR (sapi, jagung dan rumput laut) pada program terobosan NTB Bersaing (Nusa Tenggara Barat Beriman dan Berdaya Saing). Program terobosan ini sangat relevan dengan program kementerian kelautan dan perikanan yaitu: Industrialisasi perikanan khususnya industrialisasi rumput laut. Dengan demikian, program ini dapat dijadikan payung program yang sangat kuat untuk menaungi dan mendukung keberhasilan program PIJAR di NTB.

Rumput laut adalah salah satu sumber daya hayati (salah satu sumber daya dapat pulih “renewable resources” yang terdiri atas flora dan fauna) yang terdapat di wilayah pesisir dan laut. Dalam bahasa Inggris, rumput laut diartikan sebagai “Seaweed”. Sumberdaya ini biasanya dapat ditemui di perairan yang berasosiasi dengan keberadaan ekosistem terumbu karang. Rumput laut alam biasanya dapat hidup di atas substrat pasir dan karang mati, beberapa daerah pantai di bagian selatan Jawa dan pantai barat Sumatera, rumput laut banyak ditemui hidup di atas karang-karang terjal yang melindungi pantai dari deburan ombak. (Anonim, 2012)

Jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan diantaranya adalah *Eucheuma cottoniiii* dan *Gracelaria sp*.

Klasifikasi *Kappaphycus alvarezii*

adalah :

* ***Filum: Rhodophyta***
* ***Sub kelas: Floridae***
* ***Kelas: Rhodopyceae***
* ***Ordo: Gigartinales***
* ***Famili: Soliriaceae***
* ***Genus: Kappaphycus***
* ***Spesies: Kappaphycus alvarezii (Doty)***
* ***= Eucheuma cottoniii (nama dagang)***

*Eucheuma Cottoniii* dilihat dari segi morfologinya, memiliki thalus dengan permukaan licin, waktu hidup berwarna hijau hingga kuning kemerahan dan jika kering akan berwarna kuning kecoklatan. *Thalli* memiliki bentuk yang bervariasi dengan cabang pertama dan kedua tumbuh membentuk rumput yang rimbun dengan ciri khusus menghadap kearah datangnya sinar matahari, Atmadja *et al.,* (1996)

Tepung rumput (*Eucheuma Cottoniii)* dilihat dari segi morfologinya, memiliki thalus dengan permukaan licin, waktu hidup berwarna hijau hingga kuning kemerahan dan jika kering akan berwarna kuning kecoklatan. *Thalli* memiliki bentuk yang bervariasi dengan cabang pertama dan kedua tumbuh membentuk rumput yang rimbun dengan ciri khusus menghadap kearah datangnya sinar matahari (Atmadja *et al.,* 1996). *E. Cottonii* adalah rumput laut yang memiliki kandungan gizi yang cukup baik, dengan kalori yang rendah. Rumput laut ini juga mengandung berbagai mineral yang cukup tinggi yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, misalnya untuk bahan pembuatan agar-agar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung rumput Laut terhadap nilai organoleptik sosis dading sapi. Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan pedoman tentang penganekaragaman pangan asal daging sapi yang berupa sosis dengan penambahan tepung rumput laut.

**MATERI DAN METODE PENELITIAN**

Materi yang digunaan pada penelitian ini yaitu daging sapi segar bagian paha sebanyak 3,5 kg yang dibeli langsung di Rumah Potong Hewan (RPH) Majeluk Kota Mataram dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*).

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu tepung tapioka, lemak sapi, usus halus sapi, garam dapur, bawang putih, pala, lada, es batu, dan STPP.

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah : sousage stuffur, pH meter, robochop, timbangan dial Ohaus, plat kaca, lemari es, kertas millimeter blok, pisau, pinset, mangkok kecil, talenan, lembar format uji organoleptik, piring plasik, tenderometer, kertas saring

Metode penelitian ini dimulai dari pembuatan sosis daging sapi. Penelitian ini diterapkan dengan empat level perlakuan yaitu control (tanpa tepung rumput laut), 2,5%, 5,0%, dan 7,5%. Bahan utama yang digunakan untuk membuat bahan pengisi adalah daging sapi segar dan lemak sapi, bahan tambahannya adalah tepung tapioca, tepung rumput laut, susu skim, garam dapur, pala, STPP, lada, dan bawang putih,

1. Daging dan lemak sapi yang akan digunakan terlebih dahulu ditentukan jumlahnya yaitu 825 gram, 800 gram, 775 gram, dan 750 gram stiap perlakuan (dalam 1 kg sosis), kemudian di cincang dan digiling sampai halus dengan menggunakan alat penggiling sambil menambahkan potongan es batu, lemak, serta dengan penambahan tepung rumput laut dengan lama penggilingan 4 menit.
2. Kemudian dilakukan pengisian ke dalam selongsong (Usus) sepadat mungkin, dan kemudian diikat dengan benang pada kedua ujungnya.
3. Kemudian dikukus (melakukan pengukusan) pada suhu 60 - 100oC selama 15 - 25 menit/sampai sosis masak.

**Variable yang diamati**

Pada penelitian ini sampel dianalisa dengan beberapa pengukuran variableantara lain: pertama variabel pokok yaitu pengukuran nilai organoleptik pada sosis yang terdiri dari : rasa, warna, aroma, kekenyalan, keseluruhan dan kedua variabel penunjang yaitu pengukuran pada sifat fisik daging segar yang terdiri dari : Derajat Keasaman (pH), Susut Masak, dan Daya Ikat Air (DIA) menurut Hamm (1972).

Dalam penelitian ini variabel yang diamati terdiri dari:

**Uji Organoleptik**

Pengujian organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji hedonik, dengan jumlah panelis 30 orang, dengan cara sebagai berikut:

1. Sampel (sosis sapi) dipotong – potong sama rata dengan ukuran 1x1x1 cm3 dan diletakkan pada piring plastic serta diberi label (nomor)
2. Setiap meja uji diletakkan 12 jenis sampel dan form penilaian akan rasa, aroma, warna, kekenyalan, dan penerimaan keseluruhan panelis terhadap sosis daging sapi
3. Setiap form penilaian diberi nilai dari 0 s/d 10 dengan kriteria seperti terlihat pada Gambar 1. berikut.
4. 10

Kriteria penilaian sosis daging sapi terdiri dari:

a. Rasa

Sangat enak >7 - 10

Enak >5 - 7

Kurang enak >3 - 5

Tidak enak >1 – 3

b. Aroma

Sangat sedap >7 - 10

Sedap >5 - 7

Kurang sedap >3 - 5

Tidak sedap >1 - 3

c. Warna

Sangat menarik >7 - 10

Menarik >5 - 7

Kurang menarik >3 - 5

Tidak menarik >1 - 3

d. kekenyalan

Sangat empuk >7 - 10

Empuk >5 - 7

Kurang empuk >3 - 5

Tidak empuk >1 – 3

e. Penerimaan keseluruhan

Sangat suka >7 - 10

Suka >5 - 7

Kurang suka >3 - 5

Tidak suka >1 – 3

Sumber: (Idris, 1984)

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap pola searah dengan tiga kali ulangan setiap perlakuan. Perlakuannya adalah konsentrasi Tepung Rumput Laut dengan empat level yaitu control (tidak menggunakan tepung rumput laut), 2,5%, 5% dan 7,5%. Sosis daging sapi yang ditambahkan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dibagi menjadi 4 kombinasi perlakuan yang terdiri dari tiga kali ulangan.

**Analisa data**

Data yang didapatkan dari penelitian ini di Analisis dengan menggunakan Analisis Variansi berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah, dan dilanjutkan dengan Uji Jarak Ganda (Duncan’s) *Multiple Rangge Test.* (Hanartani,1993).

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Penilaian Organoleptik**

Data hasil uji organoleptik terhadap sosis daging sapi dengan penggunaan perlakuan persentase tepung rumput laut *(Eucheuma cottonii)* 0,0%, 2,5%, 5,0% dan 7,5% yang dilakukan oleh 30 orang panelis selama sehari, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Nilai rata – rata organoleptik sosis daging sapi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Perlakuan** | | | |
| **Parameter** | 0,0% | 2,5% | 5,0% | 7,5% |
| Rasa | 7,6 a | 7,7 a | 6,7 b | 6,7 b |
| Warna | 7,0 a | 7,1 a | 6,5 b | 6,5 b |
| Aroma | 7,0 b | 7,4 a | 6,6 d | 6,9 c |
| Kekenyalan | 7,3 a | 7,4 a | 6,4 b | 6,6 b |
| Penerimaan keseluruhan | 7,6 a | 7,7 a | 6,8 b | 6,9 b |

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada setiap baris menunjukkan perbedaan yang sangat nyata (P≤0,01).

**Rasa Sosis**

Rasa merupakan faktor yang menentukan dalam keputusan ahir konsumen untuk menerima dan menolak produk. Berdasarkan uji sensori yang dilakukan padaa tingkat rasa dihasilkan rata-ratanilai yang telah diberikan oleh 30 orang panelis yang tidak terlatih secara umum memberikan penilaian rasa secara subyektif, dengan rata-rata penilaian dari panelis untuk setiap perlakuan yaitu untuk sosis control (0,0%) adalah 7,6, dan konsentrasi 2,5% adalah 7,7 yang berarti sosis sangat enak. Berdasarkan hasil analisis uji Duncan tersebut menunjukan bahwa rasa sosis daging sapi padaa tingkat 0,0% dan 2,5% tidak berbeda nyata (P>0,05). Sedangkan padaa konsentrasi 5,0% adalah 6,7 dan untuk konsentrasi 7,5% adalah 6,7 yang berarti sosis enak. Namun antara perlakuan 0,0% dan 2,5% memiliki perbedaan yang sangat nyata dengan perlakuan 5,0% dan 7,5%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung rumput laut (Eucheuma cottoniii) maka sosis akan semakin tidak enak. Jadi untuk rasa sosis yang paling tinggi adalah sosis dengan konsentrasi tepung rumput laut (Eucheuma cottoniii) 2,5% yaitu dengan nilai 7,7 yang berarti sosis ini sangat enak, sedangkan penilaian paling rendah untuk rasa sosis yaitu pada konsentrasi tepung rumput laut (Eucheuma cottoniii) 5,0% dan 7,5% dengan rata-rata nilai 6,7 yang berarti sosis enak.

**Warna Sosis**

Warna merupakan faktor yang sangat menentukan dalam kesukaan konsumen terhadap suatu produk, penerimaan warna suatu bahan berbeda-beda tergantung dari faktor alam, geografis, dan aspek social masyarakat yang menerima, warna yang menarik bisa menimbulkan rasa suka terlebih dahulu sebelum konsumen mengkonsumsi makanan tersebut, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan.

Tabel 1. Menjelaskan bahwa berdasarkan uji sensori yang dilakukan padaa tingkat warna dihasilkan rata-ratanilai yang telah diberikan oleh 30 orang panelis yang tidak terlatih, secara umum memberikan penilaian warna secara subyektif, dengan rata-rata penilaian dari panelis untuk setiap perlakuan tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) yaitu untuk sosis control (0,0%) adalah 7,0 dan konsentrasi 2,5% adalah 7,1 yang berarti warna sosis sangat menarik. Berdasarkan hasil analisis uji Duncan tersebut menunjukan bahwa warna sosis daging sapi padaa tingkat 0,0% dan 2,5% tidak berbeda nyata (P>0,05), dan padaa konsentrasi 5,0% dan 7,5% juga tidak berbeda nyata (P>0,05). Namun padaa konsentrasi 0,0% dan 2,5% memiliki perbedaan yang samgat nyata (P≤0,01) dengan konsentrasi 5,0% dan 7,5%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) maka warna sosis akan semakin kurang menarik. Jadi untuk warna sosis yang sangat menarik adalah sosis dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 2,5% yaitu dengan nilai 7,1 yang berarti warna sosis ini sangat menarik, sedangkan penilaian paling rendah untuk warna sosis yaitu padaa konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 5,0% dan 7,5% dengan rata-rata nilai 6,5 yang berarti warna sosis kurang menarik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) memberikan pengaruh yang sangat nyata (P≤0,01) padaa tingkat warna, artinya tepung rumput laut tidak bagus digunakan sebagai alternatif bahan dalam pembuatan produk sosis.

**Aroma Sosis**

Aroma dapat mempengaruhi pemilihan dan kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Berdasarkan hasil uji duncan menunjukkan bahwa pemberian konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) dengan konsentrasi 0,0%, 2,5%, 5,0%, dan 7,5%, untuk aroma sangat sedap di tunjukkan padaa konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 2,5% dengan skor nilai 7,4. Sedangkan untuk aroma sosis yang sedap ditunjukkan padaa konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 5,0% dengan skor nilai 6,6. Aroma yang menarik bisa menimbulkan rasa suka terlebih dahulu sebelum konsumen mengkonsumsi makanan tersebut, aroma juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan.

Tabel 1, menjelaskan bahwa berdasarkan uji sensori yang dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih padaa tingkat aroma dengan konsentrasi yang berbeda yaitu dengan skor nilai di setiap perlakuan adalah konsentrasi 0,0% = 7,0, konsentrasi 2,5% = 7,4, konsentrasi 5,0% = 6,6 dan konsentrasi 7,5%= 6,9. Yang berarti bahwa semakin banyak konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) maka aroma sosis akan semakin tidak sedap.

**Kekenyalan Sosis**

Rata – rata skor nilai kekenyalan sosis daging sapi berdasarkan uji nilai organoleptik yang diberi empat perlakuan dan tiga kali ulangan dengan konsentrasi tepung rumput laut yang berbeda untuk sosis yang sangat empuk dihasilkan padaa sosis dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 2,5% dengan skor nilai 7,4 sedangkan untuk sosis yang empuk dihasilkan padaa konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 5,0% dengan skor nilai 6,4.

Tabel 1, menunjukkan bahwa penilaian kekenyalan berdasarkan hasil uji Duncan padaa konsentrasi 0,0% dan 2,5% tidak berbeda nyata (P≥0,05) dan begitu pula padaa perlakuan 5,0% dan 7,5% tidak berbeda nyata (P≥0,05). Namun diantara konsentrasi 0,0% dan 2,5% memiliki perbedaan yang sangat nyata (P≤0,01) dengan konsentrasi 5,0% dan 7,5%.

**Penerimaan Keseluruhan Sosis**

Hasil uji Duncan diperoleh skor nilai dari keseluruhan panelis padaa sosis dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) yang berbeda untuk sosis dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 2,5% dengan skor nilai 7,7 yang berarti sosis sangat disukai oleh keseluruhan panelis, hal ini bisa dilihat dari penerimaan panelis terhadap rasa, aroma, warna dan kekenyalan dari sosis itu sendiri, untuk skor nilai terendah yang diberikan oleh panelis padaa penerimaan keseluruhan adalah padaa konsentrasi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) 5,0% dengan skor nilai 6,8 yang berarti padaa konsentrasi ini sosis padaa tingkat disukai.

Tabel 1, menunjukkan untuk penerimaan keseluruhan panelis padaa konsentrasi penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottoniii*) memberikan perbedaan yang sangat nyata (P≤0,01). Hal ini antara lain di sebabkan karena rata-rata skor nilai penerimaan keseluruhan panelis terhadap setiap sampel sosis sangat berbeda, yakni antara 6,8 – 7,7.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasil peroleha rata-rata nilai organoleptik sosis daging sapi yang sangat disukai didapatkan pada perlakuan dengan konsentrasi tepung rumput laut (*Euckema* *cottonii*) 2,5% yaitu untuk nilai rasa, warna, aroma, kekenyalan dan keseluruhan penerimaan dari panelis dengan nilai 7,7.

Untuk mendapatkan mutu sosis terbaik pada Uji Organoleptik maka sebaiknya dapat dilakukan pembuatan sosis dengan penambahan tepung rumput laut dengan konsentrasi 2,5%.

**DARTAR PUSTAKA**

Anonim, 1995. Dewan Standarisasi Nasional. *Sosis Daging*. Jakarta.

*\_\_\_\_\_\_\_*2012. Desember. Bisnis.Com All Rights Reserved. Rumput Laut Penggerak Ekonomi Masyarakat Pesisir NTB.

Atmadja, W. S , A. Kadi, Sulistijo dan Rachmaniar. 1996*. Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oceanologi. Jakarta.

Fajar Rosnita, 2005. *Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapidengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Departemen Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Idris, 1984. *Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensorik*. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

Siti Fatimah abubakar, 2001. *Pengaruh Pencucian dan Penambahan Lemak Sapi Terhadap Mutu Sosis Daging Itik.* Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram.

Soeparno *et al*., 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogjakarta.

Usman, 2009. *Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (Volvariella volvaceae)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.