




BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Produk

Produk sosis ikan patin pada penelitian ini merupakan suatu produk yang dibuat dengan menambahkan ikan patin pada pembuatan sosis yang pada resep umumnya menggunakan ayam sebagai bahan utama. Penelitian ini terdapat 4 jenis perlakuan substitusi ikan patin, yaitu 0 g substitusi ikan patin (P0), 50 g substitusi ikan patin (P1), 75 g substitusi ikan patin (P2) dan 100 g substitusi ikan patin (P3).

Tabel 7 Deskripsi Produk Sosis Ikan Patin

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0 	Kuning kecoklatan	Khas ayam	Gurih khas ayam	Lembut, kompak dan kenyal
P1 	Kuning kecoklatan	Khas ikan	Gurih khas ikan	Lembut, agak kompak dan kenyal
P2 	Kuning kecoklatan	Khas ikan	Gurih khas ikan	Lembut, agak kompak dan kenyal

P3



Kuning kecoklatan	Khas ikan	Gurih khas ikan	Lembut, kompak dan kenyal
----------------------	--------------	-----------------------	------------------------------------

Keterangan :

P0 : 0% daging ikan patin kontrol

P1 : 50% daging ikan patin

P2 : 75% daging ikan patin

P3 : 100% daging ikan patin

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur dari 4 perlakuan yaitu P1, P2, P3 dan P4 warna yang didapatkan pada setiap perlakuan yaitu kuning kecoklatan. Pencoklatan warna pada proses penggorengan disebabkan karena proses autooksidasi pada minyak goreng. Warna tersebut lebih dapat diterima disebabkan persepsi konsumen terhadap sosis memiliki warna seperti sosis sapi, yakni kecoklatan (Priyanto & Djajati, 2020). Pada perlakuan keempat formulasi ini rasa dari P1 P2 dan P3 didapatkan rasa gurih khas ikan, hal ini terjadi karena penambahan daging ikan patin yang cukup tinggi. Aroma yang didapatkan pada keempat perlakuan ini terdapat tiga perlakuan yang memiliki aroma khas ikan, hal ini karena tiga perlakuan diberi daging ikan patin. Tekstur pada keempat perlakuan didapatkan P0 dan P3 memiliki tekstur lembut, kompak dan kenyal. Hal ini dinyatakan oleh (Suryaningrum et al., 2010) bahwa tekstur ikan patin kenyal, padat dan kompak.

4.2 Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur sosis daging ikan patin yang dihasilkan.

Tabel 8 Hasil Analisis Statistik

Parameter	Perlakuan				<i>P-Value</i>
	P0 (Kontrol)	P1 (50%)	P2 (75%)	P3 (100%)	
Warna	5.86	6.14	6.08	6.00	0.311
Aroma	6.10	6.06	6.14	6.08	0.948
Rasa	6.14	6.06	6.14	6.12	0.944
Tekstur	6.12	6.02	5.88	6.22	0.101

4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna

Warna merupakan salah satu atribut sensori yang sangat penting bagi industri pangan yang berguna untuk mengetahui sifat mutu dan penilaian konsumen terhadap warna sosis yang dihasilkan. Warna merupakan faktor penting bagi kebanyakan makanan baik yang diproses maupun yang tidak diproses (Sinica, 2016). Warna yang dihasilkan pada sosis daging ikan patin adalah kuning kecoklatan.

Hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna sosis dengan substitusi daging ikan patin berkisaran 5.86 – 6.14. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk dengan nilai rata-rata tertinggi uji tingkat kesukaan terhadap warna yaitu P1 (substitusi daging ikan patin 50%) dengan rata-rata 6.14 sedangkan produk dengan nilai rata-rata terendah yaitu pada P0 (substitusi daging ikan patin 0%) dengan rata-rata 5.86.

Hasil uji anova yang telah dilakukan tidak terdapat perbedaan yang sangat nyata ($p > 0.05$) antara setiap perlakuan sosis dengan substitusi daging ikan patin terhadap tingkat kesukaan warna yang dihasilkan dengan *p-value* 0.311 yang mana menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara perlakuan yang dihasilkan.

Pada proses penggorengan didapatkan hasil sosis warna kuning kecoklatan. Pencoklatan warna pada proses penggorengan disebabkan karena proses autooksidasi pada minyak goreng. Warna tersebut lebih dapat diterima

disebabkan persepsi konsumen terhadap sosis memiliki warna seperti sosis sapi, yakni kecoklatan (Priyanto & Djajati, 2020).

Berdasarkan tingkat kesukaan panelis dapat diketahui bahwa ikan patin memiliki warna daging yang putih sehingga menghasilkan sosis yang berwarna kuning kecoklatan. Warna coklat dihasilkan karena adanya reaksi maillard pada saat penggorengan yaitu terjadinya reaksi antara gula-gula pereduksi dengan gugus amin dari molekul protein. Penggorengan bahan pangan dalam minyak goreng akan menyebabkan seluruh permukaan pangan menerima panas yang sama sehingga menghasilkan warna dan penampakan yang seragam

4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma

Aroma suatu produk pangan dapat dinilai dengan cara mencium bau yang dihasilkan dari produk tersebut. Aroma makanan ditentukan oleh baunya. Industri pangan menganggap aroma sangat penting di uji karena dapat memberikan penilaian terhadap hasil produksinya menambahkan peranan aroma dalam produk pangan sama pentingnya dengan warna karena akan menentukan daya terima konsumen (Lubis & Agustina, 2021).

Hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma sosis dengan substitusi daging ikan patin berkisaran 6.06 – 6.14. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk dengan nilai rata-rata tertinggi uji tingkat kesukaan terhadap aroma yaitu P2 (substitusi daging ikan patin 75%) dengan rata-rata 6.14 sedangkan produk dengan nilai rata-rata terendah yaitu pada P1 (substitusi daging ikan patin 50%) dengan rata-rata 6.06.

Hasil uji anova yang telah dilakukan tidak terdapat perbedaan yang sangat nyata ($p > 0.05$) antara setiap perlakuan sosis dengan substitusi daging ikan patin terhadap tingkat kesukaan aroma yang dihasilkan dengan *p-value* 0.984 yang mana menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara perlakuan yang dihasilkan.

Aroma yang didapatkan pada keempat perlakuan ini terdapat tiga perlakuan yang memiliki aroma khas ikan, hal ini karena tiga perlakuan diberi

daging ikan patin, semakin banyak pemberian daging ikan patin maka semakin terasa aroma khas ikan pada sosis.

Dengan memberikan perasan air jeruk nipis yang didiamkan selama 5 menit dan ikan patin dicuci bersih, agar bau amis dari ikan patin dapat berkurang serta menghasilkan warna daging ikan patin yang lebih putih (Hajar et al., 2023).

4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa

Rasa penting bagi konsumen dalam mengonsumsi sebuah produk dan merupakan faktor penentu daya terima produk pangan (Ayu et al., n.d.).

Hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa sosis dengan substitusi daging ikan patin berkisaran 6.06 – 6.14. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk dengan nilai rata-rata tertinggi uji tingkat kesukaan terhadap rasa yaitu P0 (substitusi daging ikan patin 0%) dan P2 (substitusi daging ikan patin 75%) dengan rata-rata 6.14 sedangkan produk dengan nilai rata-rata terendah yaitu pada P1 (substitusi daging ikan patin 50%) dengan rata-rata 6.06.

Hasil uji anova yang telah dilakukan tidak terdapat perbedaan yang sangat nyata ($p > 0.05$) antara setiap perlakuan sosis dengan substitusi daging ikan patin terhadap tingkat kesukaan aroma yang dihasilkan dengan *p-value* 0.944 yang mana menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara perlakuan yang dihasilkan.

Oksidasi minyak karena adanya oksigen akan menghasilkan citarasa spesifik yang dapat meningkatkan citarasa. Parameter rasa hanya dilakukan sesuai dengan saran penyajian, yakni pada sosis yang digoreng (Priyanto & Djajati, 2020).

Pada penelitian ini rasa sosis dengan substitusi daging ikan patin terasa gurih. Rasa gurih pada sosis tersebut karenanya ada rasa asin yang berasal dari NaCl (Fitriasholikah et al., 2022). Berdasarkan hasil rata-rata tingkat kesukaan rasa dapat dikatakan bahwa panelis suka terhadap sosis ikan patin. Hal tersebut disebabkan karena perbedaan selera pada masing-masing individu. Berdasarkan SNI 7755-2013 rasa sosis ikan yang baik adalah rasanya

lezat, enak, rasa ikan dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan rasa bumbu cukup menonjol tetapi tidak berlebihan dan tidak terdapat rasa asing yang mengganggu dan tidak terlalu asin.

Pada makanan yang dapat mempengaruhi rasa bahan makanan adalah kandungan lemak yang terdapat pada produk makanan sebab adanya lemak akan memperbaiki rasa dari suatu bahan makanan (Pinardi et al., 2020).

4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur

Tekstur merupakan salah satu aspek yang dapat mempengaruhi penilaian konsumen terhadap produk. Tekstur akan memberikan informasi tentang kelembutan makanan, bentuk permukaan pada makanan serta keadaan makanan (kering, basah dan lembab) (Ismanto et al., 2020).

Hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur sosis dengan substitusi daging ikan patin berkisaran 6.02 – 6.22. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk dengan nilai rata-rata tertinggi uji tingkat kesukaan terhadap tekstur yaitu P3 (substitusi daging ikan patin 100%) dengan rata-rata 6.22 sedangkan produk dengan nilai rata-rata terendah yaitu pada P2 (substitusi daging ikan patin 75%) dengan rata-rata 5.88.

Hasil uji anova yang telah dilakukan tidak terdapat perbedaan yang sangat nyata ($p > 0.05$) antara setiap perlakuan sosis dengan substitusi daging ikan patin terhadap tingkat kesukaan tekstur yang dihasilkan dengan *p-value* 0.101 yang mana menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara perlakuan yang dihasilkan.

Pada penelitian ini di dapatkan tekstur pada perlakuan P0 dan P3 memiliki tekstur lembut, kompak dan kenyal. Hal ini menunjukkan bahwa kekenyalan merupakan bagian pembentuk tekstur yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan dan penerimaan suatu produk. Peningkatan nilai kekenyalan pada produk sosis disebabkan oleh pengaruh pemberian tepung tapioka.

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi tekstur adalah kandungan protein bahan. Kandungan protein yang tinggi dapat menurunkan tekstur

karena dengan protein yang tinggi menyebabkan kantong-kantong udara dari produk yang dihasilkan semakin kecil, dimana padatnya kantong-kantong udara tersebut terisi oleh bahan lain yaitu protein. Menurut Rosida, dkk (2015), sebagian air dalam adonan sosis diikat oleh molekulmolekul protein yang mengalami koagulasi sehingga tekstur menjadi lebih lunak.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi tekstur adalah kandungan pati dalam bahan pangan. Hal ini sejalan dengan pendapat Sofyan et al. (2018), bahwa kandungan karbohidrat terutama pati sangat penting dalam pengolahan sosis, dimana pati akan mengikat air selama proses pengadonan dan selama pengukusan pati akan tergelatinisasi sehingga terjadi pembengkakan granula pati yang membentuk tekstur yang kompak.