

P-78

**UJI ORGANOLEPTIK SOSIS BERBAHAN DASAR IKAN CAKALANG
(KATSUWONUS PELAMIS)**

**ORGANOLEPTIC TEST SAUSAGES BASED ON SKIPJACK FISH
(KATSUWONUS PELAMIS)**

Farida^{1*}, Annisa Rizky Amalia²
^{1,2}Politeknik Negeri Balikpapan

**E-mail: farida@poltekba.ac.id*

Diterima 31-10-2018	Diperbaiki 27-11-2018	Disetujui 28-12-2018
---------------------	-----------------------	----------------------

ABSTRAK

Ikan merupakan sumber gizi yang dapat diandalkan untuk mendukung perbaikan gizi masyarakat karena tergolong dalam pangan yang bermutu tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui ikan cakalang dapat diolah menjadi bahan dasar dalam pembuatan sosis, mengetahui proses pembuatan sosis berbahan dasar ikan cakalang, mengetahui tingkat kesukaan dan tingkat kelayakan produk dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini terdiri dari dua tahap. Tahap pertama, eksperimen pembuatan sosis ikan cakalang dan tahap kedua uji organoleptik. Pengujian melibatkan 5 panelis terbatas, kemudian hasilnya dianalisa dengan menggunakan SPSS 23.0 Hasil rata-rata uji hedonik tertinggi warna yaitu 4,60 menyatakan sangat suka untuk 350 gr. Untuk rata-rata uji hedonik aroma didapatkan 4,60 menyatakan sangat suka untuk 350 gr. Untuk rata-rata uji hedonik tekstur didapatkan 4,60 menyatakan sangat suka untuk 350 gr. Untuk rata-rata uji hedonik rasa didapatkan 4,20 menyatakan suka untuk 250 gr. Hasil rata-rata uji mutu hedonik warna yaitu 4,00 menyatakan sangat abu-abu untuk 250 gr. Untuk rata-rata uji mutu hedonik aroma yaitu sama antara penggunaan 350 gr dan 250 gr daging yaitu 3,60 menyatakan tidak amis. Untuk rata-rata uji mutu hedonik tekstur yaitu 4,40 menyatakan sangat kenyal untuk 350 gr. Untuk rata-rata uji mutu hedonik rasa yaitu 4,40 menyatakan terasa ikan cakalang untuk 250 gr.

Kata-kata kunci: Sosis, Ikan Cakalang, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Fish is a source of reliable nutrition to support nutritional improvement society because belongs to the high-quality food. The purpose of this study is to find out that skipjack tuna can be processed into basic ingredients in making sausages, knowing the process of making sausage-based sausages, knowing the level of preference and level of product feasibility in terms of color, aroma, texture and taste. This study consists of two stages. The first stage is the experiment of making skipjack tuna and the second stage organoleptic test. Tests involving 5 panelists were limited, then the results were analyzed using SPSS 23.0 The highest average hedonic test result was 4.60 which said it was very like 350 grams. For the average scent of hedonic test, it was found that 4.60 stated it was very like 350 grams. For the average texture hedonic test obtained 4.60 states it is very like for 350 gr. For the average flavor hedonic test, it was found that 4.20 stated it was like 250 gr. The results of the average color hedonic quality test are 4.00 which is very gray for 250 gr. For the average hedonic quality test, the aroma is the same between the use of 350 grams and 250 grams of meat, namely 3.60 states that it is not fishy. For the average texture hedonic quality test that is 4.40 states it is very chewy for 350 gr. For an average taste of hedonic quality test that is 4.40, it states that skipjack tuna is 250 grams.

Keywords: Sausage, Skipjack Tuna Fish, Organoleptic Test

PENDAHULUAN

Pangan hewani merupakan sumber gizi yang dapat diandalkan dalam mendukung perbaikan gizi masyarakat karena tergolong

dalam pangan yang bermutu tinggi. Ikan merupakan pangan hewani yang memiliki beberapa keunggulan dibandingkan sumber protein lainnya, diantaranya kandungan protein

yang cukup tinggi dengan susunan asam amino yang berpola mendekati kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia. Daging ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Adawiyah, 2007¹). Salah satu contohnya adalah ikan cakalang yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) memiliki kandungan omega 3 yang sangat tinggi. Omega 3 ini merupakan lemak esensial yang dapat mendukung daya ingat otak. Oleh karena itulah, sering dikonsumsi oleh anak-anak sebagai bentuk suplemen untuk membantu menjaga kesehatan mata dan kulit, sirkulasi jantung, pembekuan darah dan kuat tulang. serta dapat melindungi tubuh dari berbagai penyakit, seperti kanker pankreas, ovarium, mulut, faring, lambung, kerongkongan serta usus besar (Wulandari, 2014²).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) terdapat hampir di seluruh perairan Indonesia, terutama di Manado dan Maluku, merupakan salah satu pusat kegiatan penangkapan cakalang di Indonesia (Hutabarat, 2016³). Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, ikan cakalang memiliki produksi dengan rata-rata penjualan 20kg/hari di beberapa pasar-pasar di kota Balikpapan. Hal ini menandakan bahwa bahan baku sangat mudah ditemukan di kota Balikpapan. Karena sebagian masyarakat hanya mengetahui metode mengolah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) hanya dengan di goreng, dijadikan ikan asap, sebagai isian dari panada, sebagai abon ikan cakalang, inovasi produk pangan dapat membuat ikan cakalang semakin dikenal dan digemari oleh masyarakat Balikpapan khususnya, yaitu olahan sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

Produk sosis yang ada dipasaran saat ini umumnya berasal dari daging ayam dan daging sapi, namun sosis ayam dan sosis sapi diperoleh dengan harga yang mahal. Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang halus dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan kedalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap. Sosis dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan, diberi bumbu, dimasukkan ke dalam selongsong berbentuk bulat panjang simetris, baik yang terbuat dari

usus hewan maupun pembungkus buatan (*casing*) (Wawan, 2010⁴).

Salah satu upaya inovasi pada olahan ikan, yang tujuannya untuk mengajak masyarakat gemar makan ikan. melakukan inovasi yang akan menambah variasi panganan yang praktis dan bergizi tinggi dengan membuat sosis berbahan dasar ikan cakalang. Saat ini sosis yang banyak beredar dipasaran adalah sosis sapi dan sosis ayam, sedangkan pemanfaatan ikan sebagai bahan baku pembuatan sosis masih belum dikembangkan oleh masyarakat padahal protein yang terkandung dalam daging ikan sangat tinggi bermutu dan murah harganya. Disamping itu kandungan gizi ikan yang rendah kolestrol (mempunyai EPA dan DHA yang tinggi). sehingga potensi berkembangnya produk sosis yang terbuat dari bahan dasar ikan akan meningkat

METODOLOGI

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan dua tahap penelitian yaitu, tahap pertama penelitian pendahuluan dan tahap kedua penelitian lanjutan.

1. Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menguji standar resep produk (resep acuan) sosis berbahan dasar daging ayam. Dari resep acuan ini diformulasikan dengan mengganti daging ayam dengan ikan cakalang pada pembuatan sosis.

2. Penelitian Lanjutan

Penelitian lanjutan dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima panelis/konsumen terhadap sosis ikan cakalang dengan melakukan uji hedonik (kesukaan) untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen/panelis terhadap produk sosis ikan cakalang dan uji mutu hedonic (kelayakan produk) dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa pada sosis ikan cakalang.

Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan (stimulasi) Sugiyono (2015⁵). Uji hedonik untuk meneliti tingkat kesukaan konsumen dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa (sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka), serta uji mutu hedonik yaitu meneliti tingkat

kelayakan produk dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

TAHAP PENELITIAN.

Pada penelitian pendahuluan dilakukan uji resep acuan sosis berbahan dasar ayam kemudian dilanjutkan dengan melakukan eksperimen pembuatan sosis yaitu mengganti daging ayam dengan daging ikan cakalang menggunakan tiga formulasi yaitu, F1 450 gram, F2 350 gram, F3 250 gram.

Penelitian lanjutan digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan (hedonik) dan mutu hedonik konsumen/panelis terhadap produk sosis ikan cakalang.

A. Uji hedonik

Uji hedonik disebut uji kesukaan, panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau sebaliknya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Misalnya “suka” dalam skala hedonik seperti: sangat suka, suka, agak suka, tidak suka. Dalam penelitian yang dilakukan yaitu uji organoleptik terhadap sosis ikan cakalang dari aspek tekstur, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

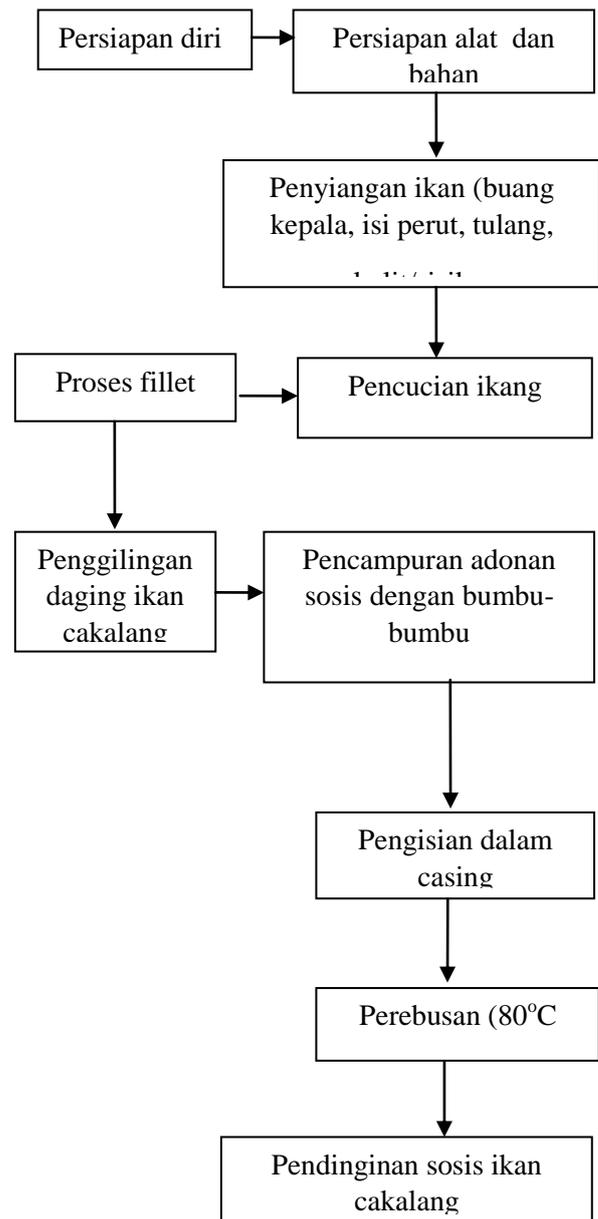
B. Uji mutu hedonik

Uji mutu hedonik lebih spesifik suatu jenis mutu tertentu. Tidak menyatakan suka atau tidak suka, melainkan menyatakan kesan tentang baik atau buruk. Kesan baik-buruk ini disebut kesan mutu hedonik. Kesan mutu hedonik lebih spesifik daripadasekedar kesan suka atau tidak suka. Rentangan skala hedonik berkisar dari ekstrim baik sampai ke ekstrim jelek.

Uji mutu hedonik bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap sifat mutu yang umum dimana panelis akan menjawab instrumen dengan bobot nilai yang telah ditentukan. Untuk kategori warna, aroma, tekstur dan rasa. Untuk kategori warna nilai 5 sangat abu-abu, nilai 4 abu-abu, nilai 3 agak abu-abu, nilai 2 tidak abu-abu, nilai 1 sangat tidak abu-abu. Kategori aroma nilai 5 sangat tidak amis, nilai 4 tidak amis, nilai 3 agak amis, nilai 2 amis, nilai 1 tidak sangat amis. Kategori tekstur nilai 5 sangat kenyal, nilai 4 kenyal, nilai 3 agak kenyal, nilai 2 tidak

kenyal, nilai 1 sangat tidak kenyal. Kategori rasa nilai 5 sangat berasa ikan cakalang, nilai 4 berasa ikan cakalang, nilai 3 berasa ikan cakalang, nilai 2 tidak berasa ikan cakalang, nilai 1 sangat tidak berasa ikan cakalang.

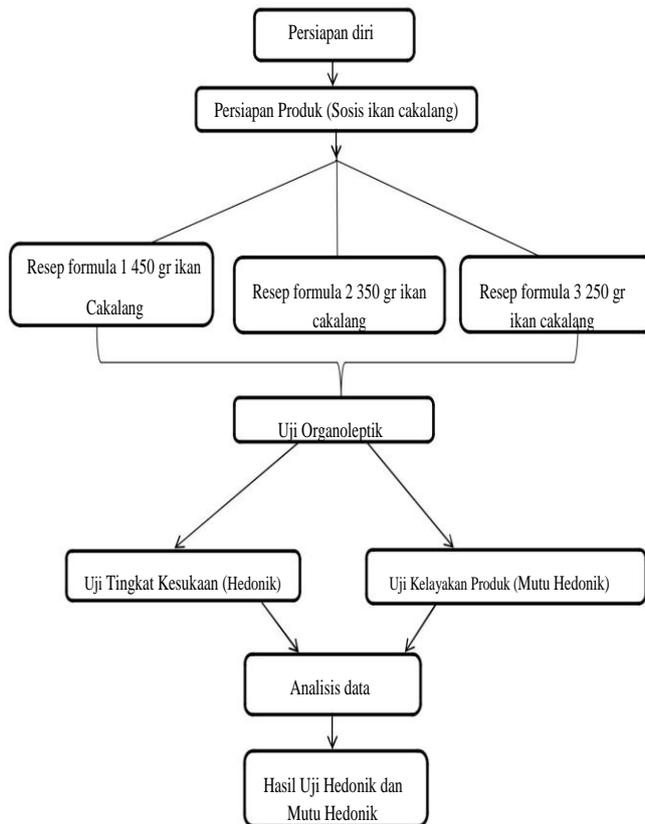
Berikut ini tahapan penelitian uji organoleptik sosis ikan cakalang.



Gambar 1 Skema Tahapan Penelitian Pendahuluan

Tahapan Penelitian Lanjutan

Tahapan – tahapan penelitian selanjutnya dapat diuraikan sebagai berikut:



Gambar 2 Skema Penelitian Lanjutan

Berikut ini resep F 2 yang paling disukai oleh panelis.

Tabel 1 Resep Formula 2

No.	Ingredients	Quantity
1.	Daging Ikan Cakalang	350 gr
2.	Tepung Tapioka	100 gr
3.	Es/air es	150 ml
4.	Garam	30 gram
5.	Bawang Putih	15 gram (dihaluskan)
6.	Gula Pasir	50 gram
7.	Merica	10 gram
8.	Telur	1 btr
9.	Lime Juice	40 ml
10.	Selongsong	50 gram

Proses eksperimen kelima:

1. Fillet ikan cakalang, tambahkan perasan jeruk nipis dan aduk hingga merata.
2. Saute bawang putih sampai harum kemudian angkat dan dinginkan.
3. Giling daging ikan cakalang yang telah di-fillet, tambahkan es batu dan bawang putih.
4. Setelah itu, lanjutkan penggilingan kedua.
5. Campurkan daging ikan cakalang, gula pasir, merica, garam, tepung tapioka dan telur ke dalam bowl. Aduk dengan spatula hingga merata.

6. Dinginkan adonan pada suhu 10 derajat Celcius selama 15 menit.
7. Kemudian, masukkan adonan ke dalam selongsong (*casing* yang telah disediakan) dengan menggunakan *piping bag* sambil di padatkan dengan cara di pijat – pijat bagian yang masih berangin (sampai sangat padat)
8. Rebus selama 20 menit.

C. Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan statistik dengan mentranformasikan skala hedonik menjadi skala *numeric*. Dengan data numerik ini dilakukan analisa statistik deskriptif dengan menggunakan program *SPSS 23.0 for windows* untuk melihat tingkat kesukaan panelis dan mutu hedoni sosis ikan cakalang.

D. Prosedur Penelitian

Penelitian dimulai mencari referensi resepacuan hingga pengujian hasil produk yang dihasilkan. Adapun prosedur penelitian yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bahan yang digunakan dalam penelitian.
 - a. Ikan Cakalang Segar (*Katsuwonus Pelamis*)
 - b. Telur ayam (*egg*).
 - c. Tepung tapioka
 - d. Bawang putih (garlic)
 - e. Lada putih (White Pepper).
 - f. Garam (salt).
 - g. Gula (*sugar*).
 - h. Selongsong pembungkus sosis (*casing*)
 - i. Es batu (*ice cube*).
2. Peralatan yang digunakan dalam penelitian
 - a. Pisau (*Knife*)
 - b. Talenan (*Cutting board*)
 - c. Blender
 - d. Baskom (*Bowl*)
 - e. Timbangan (*Scale*)
 - f. Gelas Ukur (*Measuring jug*)
 - g. Sendok (*spoon*)
 - h. *Pipping bag*
 - i. *Stock pot*
 - j. Kompor (*stove*)
 - k. *Food tong*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini telah dilakukan eksperimen dan didapatkan tiga formula yaitu f1 dengan menggunakan 450 gr daging ikan cakalang, f2 dengan menggunakan 350 gr daging ikan cakalang dan f3 dengan menggunakan 250 gr daging ikan cakalang, dilakukan eksperimen untuk mendapatkan

bentuk fisik sosis ikan cakalang berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berikut ini tabel hasil uji hedonik dan mutu hedonik:

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik

Uji Hedonik				
Formula	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
F1 (450gr)	4,40	3,80	3,80	3,20
F2 (350gr)	4,60	4,60	4,60	4,00
F3 (250gr)	4,40	4,60	4,40	4,20

Tabel 2. Hasil Uji Mutu Hedonik

Uji Mutu Hedonik				
Formula	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
F1 (450gr)	3,80	3,40	4,20	4,20
F2 (350gr)	3,60	3,60	4,40	4,00
F3 (250gr)	4,60	3,60	4,20	4,40

Sumber: Dikutip dari data spssi 23.0 for windows 2018

Berdasarkan hasil penyebaran angket ke-5 panelis dan berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada aspek warna didapatkan bahwa panelis warna yaitu 4,40 sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) menggunakan daging sebanyak 450 gr, rata-rata 4,60 didapat pada penggunaan daging ikan sebanyak 350 gr, dan rata-rata 4,40 didapat pada formulasi 3 yaitu 250 gr. Hal ini menandakan kelima panelis sangat menyukai warna sosis dengan penggunaan ikan cakalang 350 gr. Pada aspek aroma nilai rata-rata yang didapatkan dengan penggunaan ikan cakalang sebanyak 450 gr yaitu 3,80, rata-rata 4,60 didapatkan dengan penggunaan daging ikan sebanyak 4,60, dan penggunaan daging ikan sebanyak 250 gr didapatkan rata-rata 4,60. hal ini menunjukkan panelis sangat suka terhadap aroma sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan 350 gr, 250 gr.

Pada aspek tekstur nilai rata-rata yang didapatkan 3,80 untuk penggunaan 450 gr daging ikan cakalang, rata-rata 4,60 didapatkan dengan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 350 gr, dan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 250 gr didapatkan rata-rata 4,40. hal ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis sangat suka terhadap tekstur sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 350 gr (formulasi 2). Pada aspek rasa nilai rata-rata yang didapatkan 3,20 untuk penggunaan ikan cakalang sebanyak

450 gr. Rata-rata 4,00 didapatkan pada penggunaan daging ikan sebanyak 350 gr dan penggunaan daging ikan sebanyak 250 gr didapatkan rata-rata 4,20. Hal ini menandakan kelima panelis menyukai rasa dari penggunaan ikan cakalang sebanyak 250 gr (formulasi 3).

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada aspek warna didapatkan bahwa warna sosis abu-abu yaitu pada penggunaan ikan cakalang sebanyak 450 gr yaitu 3,80. Rata-rata penggunaan ikan cakalang sebanyak 350 gr yaitu 3,80 dengan menyatakan abu-abu. Dan pada penggunaan ikan cakalang sebanyak 250 gr didapatkan rata-rata 4,00. Hal ini menandakan bahwa penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 250 gr paling layak untuk mutu hedonik warna sosis yaitu sangat abu-abu. Hal ini disebabkan karena proses perebusan yang berlangsung lebih lama dibandingkan dengan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 450 gr dan 350 gr, sehingga berwarna sangat pekat (sangat abu-abu).

Pada aspek aroma didapatkan aroma sosis dengan penggunaan ikan cakalang sebanyak 450 gr didapatkan nilai rata-rata 3,40 dengan aroma sosis tidak amis. Nilai rata-rata aroma pada sosis dengan penggunaan ikan cakalang sebanyak 350 gr yaitu 3,60. menyatakan agak amis dan tidak amis dengan aroma pada sosis. Nilai rata-rata aroma pada sosis dengan penggunaan ikan cakalang sebanyak 250 gr adalah 3,60, menyatakan tidak amis dengan aroma pada sosis ikan cakalang dengan penggunaan daging sebanyak 250 gr. Dari hasil mutu kelayakan aroma dapat ditarik kesimpulan pada formula 2 dan formula 3 yaitu sosis ikan cakalang karena sama-sama unggul dengan nilai rata-rata yang sama yaitu 3,60 dan aroma yang dihasilkan juga sama yaitu tidak amis. Hal ini dikarenakan pemberian sama rata *lime juice* sebanyak 50 ml pada ketiga formula tersebut, sehingga terdapat aroma yang berbeda pada formulasi pertama sebanyak 450 gr daging ikan cakalang dikarenakan takaran dari *lime juice* yang disama ratakan ke semua resep formula.

Pada aspek tekstur didapatkan bahwa tekstur sosis kenyal yaitu dengan rata-rata 4,20 pada penggunaan ikan cakalang sebanyak 450 gr. Pada penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 350 gr didapatkan rata-rata 4,40 yaitu sangat kenyal dan

penggunaan ikan cakalang sebanyak 250 gr didapatkan rata-rata 4,20. Hal ini menandakan panelis menyukai tekstur pada formulasi 2 yaitu sosis ikan cakalang dengan menggunakan daging ikan sebanyak 350 gr.

Pada aspek rasa didapatkan rata-rata pada penggunaan ikan cakalang sebanyak 450 gr yaitu 4,20. Rata-rata pada penggunaan ikan cakalang sebanyak 350 gr yaitu 4,00. Serta 4,40 yaitu rata-rata untuk penggunaan ikan cakalang sebanyak 250 gr. Hal ini menandakan panelis menyukai rasa pada formulasi 3 yaitu sosis ikan cakalang dengan menggunakan daging ikan sebanyak 250 gr. Hal ini disebabkan karena penggunaan daging ikan cakalang yang lebih sedikit dari ketiga formula ini dengan penggunaan bumbu yang disama ratakan, sehingga bumbu lebih terasa di sosis dengan penggunaan ikan cakalang yang paling sedikit yaitu sebanyak 250 gr.

Berdasarkan perhitungan nilai total tingkat kelayakan dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa didapatkan panelis menyukai sosis formulasi 2 dengan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 350 gr.

Hasil yang ditetapkan oleh 5 orang panelis yaitu formulasi 2 pada sosis ikan cakalang. Berikut hasil dari formulasi 2, eksperimen penelitian kedua menggunakan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) sebanyak 350 gr dan tepung tapioka 100 gr. Warna yang dihasilkan dari sosis ikan cakalang adalah warna abu-abu. Warna yang didapat disebabkan karena proses perebusan yang tidak terlalu lama hanya 20 menit serta memakai suhu yang tidak terlalu tinggi yaitu 80°C.

Aroma yang dihasilkan dari sosis ikan cakalang adalah tidak amis. Hal ini dikarenakan pemberian *lime juice* ketika daging ikan selesai di-*fillets* sangat ditakar sesuai dengan daging ikan yang akan di campur dengan bahan-bahan.

Tekstur yang dihasilkan dari sosis ikan cakalang adalah kenyal. Kekenyalan diperoleh dari tepung tapioka pada proses pembuatan sosis ikan cakalang dan tekstur yang tidak pecah saat direbus juga diperoleh dari penambahan telur sebagai pengganti lemak yang mengikat pada adonan sosis ikan cakalang.

Rasa yang dihasilkan dari sosis ikan cakalang adalah terasa ikan cakalang. Rasa yang didapatkan berasa dari daging ikan cakalang dan penambahan bawang putih yang di saute, garam dan merica. Dalam proses

pembuatan sosis ikan cakalang dan sosis ayam memiliki beberapa perbedaan, diantaranya adalah ikan cakalang tidak mempunyai lemak yang dapat cukup mengikat seperti daging ayam, walaupun sama-sama harus ditambahkan telur agar tekstur lebih mengikat dan tidak pecah, teori ini berdasarkan dari Tuti Soenardi dan Yayasan Gizi Kuliner Jakarta dalam bukunya yang berjudul Teori Dasar Kuliner (2013).

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan mempertimbangkan uji hedonik dan mutu hehonik yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa, didapatkan bahwa

Berdasarkan hasil penyebaran angket kepada 5 panelis dan berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada aspek warna didapatkan bahwa panelis warna yaitu 4,46 sosis berbahan dasar ikancakalang (*Katsuwonus Pelamis*) menggunakan daging sebanyak 450 gr, 350 gr, 250gr. Pada aspek aroma nilai rata-rata yang didapatkan 4,33, hal ini menunjukkan panelis suka terhadap aroma sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Pada aspek tekstur nilai rata-rata yang didapatkan 4,26, hal ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis suka terhadap tektur sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Pada aspek rasa nilai rata-rata didapatkan 3,80, hal ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis agak suka terhadap rasa sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Berdasarkan perhitungan nilai total tingkat kesukaan dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa didapatkan panelis menyukai sosis formulasi 2 dengan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 350 gr.

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada aspek warna didapatkan bahwa warna sosis abu-abu yaitu 3,86 terhadap warna pembuatan sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Pada aspek aroma didapatkan bahwa aroma sosis tidak amis yaitu 3,53 terhadap aroma pembuatan sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr,

350 gr, 250 gr. Pada aspek tekstur didapatkan bahwa tekstur sosis kenyal yaitu 4,26 terhadap tekstur pembuatan sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Pada aspek rasa didapatkan bahwa rasa sosis sangat terasa ikan cakalang yaitu 4,20 terhadap rasa pembuatan sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan penggunaan daging 450 gr, 350 gr, 250 gr. Berdasarkan perhitungan nilai total tingkat kelayakan dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa didapatkan panelis menyukai sosis formulasi 2 dengan penggunaan daging ikan cakalang sebanyak 350 gr.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini telah dilakukan banyak kekurangan oleh karena itu peneliti menyarankan beberapa hal untuk mengembangkan penelitian ini kedepannya. Hal tersebut adalah:

Perlunya diadakan uji kelayakan produk sosis ikan cakalang dari segi mutu kesehatan dan kualitas produk.

Perlunya penelitian ini lebih lanjut mengenai nilai gizi produk.

Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa penyimpanan produk sosis berbahan dasar ikan cakalang yang tepat dan aman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada rekan-rekan dosen yang telah memberikan saran dan masukannya untuk perbaikan penelitian ini. terimakasih pula kepada mahasiswa yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adawiyah, R. (2007). Ikan Sebagai Sumber Hewani, *Jurnal Pengolahan dan pengawetan ikan*, Vol. 7, No. 4 : Hal. 54-55.
- [2] N. Wulandari(2014). Hubungan Asupan Makanan Asam Lemak Omega 3, 6. Dilihat pada tanggal 1 April 2018, dari webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:WwM17xLyP0QJ:media.neliti.com/media/publications/192808-ID
- [3] B. Hutabarat (2016). Subsetor perikanan dan kehandalan ekspor tuna/cakalang di Sulawesi Utara, *Jurnal Data Perikanan Sulawesi Utara*, vol. 2. no. 5 : Hal. 13.
- [4] Wau Wawan (2013). *Penelitian Kandungan Sosis Daging Sapi*, Abstract TA,

Universitas Negeri Semarang, Semarang, Jawa Tengah, Dari abstrak.ta.uns.ac.id/wisuda/upload/H3113047_bab1.pdf

- [5] Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta Bandung