

## Komposisi Proksimat dan Sensori Sosis Daging Domba Masak Oven dengan Kadar Lemak Berbeda

<b>Title</b>	Komposisi Proksimat dan Sensori Sosis Daging Domba Masak Oven dengan Kadar Lemak Berbeda
<b>Author Order</b>	4 of 5
<b>Accreditation</b>	3
<b>Abstract</b>	<p>Daging domba memiliki potensi untuk diolah menjadi produk sosis emulsi. Kadar lemak dalam adonan daging sangat berpengaruh terhadap kualitas sosis. Penelitian ini bertujuan untuk memahami pengaruh kadar lemak adonan terhadap komposisi proksimat, dan sifat sensori sosis domba emulsi yang dimasak dengan oven. Bahan penelitian adalah daging domba lokal Baturjantan dengan kisaran umur 5-6 bulan yang dicampur dengan lemak domba (sesuai perlakuan: 0, 5, 10, 15, 20 dan 25%). Rancangan penelitian berupa Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, 6 perlakuan dan ulangan sebanyak 4 kali. Perlakuan meliputi P1 (sosis daging domba tanpa penambahan lemak), P2 (sosis daging domba + lemak 5%), P3 (sosis daging domba + lemak 10%), P4 (sosis daging domba + lemak 15%), P5 (sosis daging domba + lemak 20%), dan P6 (sosis daging domba + lemak 25%). Kadar proksimat dari sampel sosis yang teramati meliputi kadar air (56,44 ÅÅÅ“ 65,27%), protein (13,94 ÅÅÅ“ 15,63%), lemak (12,98 ÅÅÅ“ 15,64%), abu (2,27 ÅÅÅ“ 2,93%) serta sifat sensori yang meliputi kesukaan warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan (overall) melalui uji panelis. Hasil penelitian menunjukkan komposisi proksimat dan kesukaan warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan sosis domba oven secara nyata dipengaruhi oleh penambahan lemak. Formulasi adonan sosis yang dapat menghasilkan sosis domba oven dengan sifat optimal yaitu variasi kadar lemak adonan 10% yang menghasilkan sosis dengan kadar air 62,153%, protein 14,634%, lemak 13,601%, abu 2,709%. Hasil analisis sensori menunjukkan tingkat kesukaan terhadap warna, rasa dan penerimaan adalah netral sedangkan tingkat kesukaan terhadap tekstur sosis adalah tidak suka.</p>
<b>Publisher Name</b>	Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari
<b>Publish Date</b>	2023-12-22
<b>Publish Year</b>	2023
<b>Doi</b>	DOI: 10.47687/jt.v14i2.455
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	JURNAL TRITON
<b>Source Issue</b>	Vol 14 No 2 (2023): JURNAL TRITON
<b>Source Page</b>	473-482
<b>Url</b>	<a href="https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/455/390">https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/455/390</a>
<b>Author</b>	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,