

KARAKTERISTIK FISIK SOSIS FERMENTASI DARI DAGING AYAM

Juni Sumarmono, Agustinus Hantoro Djoko Rahardjo, Triana Setyawardani, Kusuma Widayaka, Mardiaty Sulistyowati, Tatang Priyatna, dan Ahmad Rozikin

Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

**Corresponding Author Email: masjuni@gmail.com*

Abstrak. Penelitian bertujuan untuk memberi nilai tambah pada daging ayam petelur afkir dengan cara diproses menjadi sosis fermentasi dengan penambahan kefir susu sebagai kultur starter. Daging ayam afkir yang telah dipisahkan dari tulang, lemak dan jaringan ikat digiling dan dicampur dengan lemak (4:1). Campuran daging dan lemak kemudian dicampur dengan 2% garam dapur, 1.5% gula dan bumbu yang terdiri atas bawang putih, lada, cabai merah, paprika dan kunyit sehingga terbentuk adonan. Kefir susu yang telah dikonsentrasikan ditambahkan dengan taraf 0.5%, 1%, 1.5% dan 2%. Adonan dimasukkan ke dalam selongsong kolagen (D2.5 cm) kemudian dikondisikan selama 24 jam pada suhu kamar dan dilanjutkan dengan proses fermentasi selama 5 hari pada suhu terkontrol 15-20°C. Karakteristik proses pembuatan sosis yang diamati meliputi penyusutan, kadar air, tingkat keasaman dan ketegaran produk. Hasil menunjukkan bahwa daging ayam afkir dapat diolah menjadi sosis fermentasi dengan menambahkan kefir susu sebagai kultur starter.

Kata Kunci: Daging ayam afkir, sosis fermentasi, kefir susu