

PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI SUMBER MINYAK TERHADAP MUTU SISIS AYAM FUNGSIONAL

John Ernst Gustaaf Rompis*, Jola Josephien Mariane Roosje Londok dan Rita Meilani Tinangon

Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi

*Korespondensi email: jegronne@yahoo.co.id

Abstrak. Sosis merupakan salah satu produk olahan daging. Dalam pengolahan sosis ayam, lemak memiliki peranan sebagai penentu karakteristik fisik (pembentukan emulsi, tekstur dan *juiceness*), rasa serta aroma sosis. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari penggantian minyak kelapa dengan berbagai sumber minyak lain dalam adonan sosis ayam untuk pembuatan sosis fungsional. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri atas minyak kelapa, minyak kelapa murni (*virgin cocconut oil*, VCO), minyak zaitun, minyak jagung dan minyak biji bunga matahari. Peubah yang diukur adalah susut masak, pH, *water holding capacity* (WHC), konsistensi serta uji fisik (bau, warna dan rasa) serta kandungan asam lemak sosis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan minyak jagung memberikan daya mengikat air, kadar air dan susut masak yang lebih baik dalam menghasilkan sosis ayam fungsional.

Kata kunci: sosis ayam fungsional, asam lemak sosis.

Abstract. Sausage is a processed meat product. In the processing of chicken sausage, fat has a role as a determinant of the physical characteristics (emulsion formation, texture and juiceness), the taste and aroma of the sausages. This study aims to study the replacement of coconut oil with various other sources of oil in chicken sausage dough for making functional sausages. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 4 replications. The treatments consisted of coconut oil, virgin coconut oil (VCO), olive oil, corn oil and sunflower seed oil. The variables measured were cooking losses, pH, water holding capacity (WHC), consistency and physical tests (smell, color and taste) as well as sausage fatty acid content. The results showed that the use of corn oil provided better water binding power, moisture content and cooking losses in producing functional chicken sausages.

Keyword: functional chicken sausage, sausage fatty acid