SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM LAYER AFKIR

OLEH:

PUTRI FADILAH

NIM C1071201013



PROGRAM STUDI PETERNAKAN

JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2025

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM LAYER AFKIR

OLEH:

PUTRI FADILAH
NIM C1071201013

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2025

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM LAYER AFKIR

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

PUTRI FADILAH
NIM. C1071201013

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi/Komprehensif Pada Tanggal: 30 Juli 2025 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 6203/UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama

Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc
NIP. 19660321 199303 2001

Pembimbing Kedua

Dela Heraini, S.Pt, M.Si
NIP. 19881226 201903 2016

Penguji Pertama

Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM
NIP. 19930215 201903 1011

Penguji Kedua

Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt, M.Si
NIP. 19950511 201903 1010

Disahkan Oleh :

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Dessy Suswati, M.P. IPU
NIP. 19650530 198903 2001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul " **Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam Layer Afkir**" , adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, Juli 2025

Penulis,

Putri Fadilah

NIM. C1071201013

RIWAYAT HIDUP



Putri Fadilah, lahir pada tanggal 21 Juli 2002 di Bekasi, merupakan putri ketiga dari bapak Ahmad Gunawan d an Ibu Arnah. Memulai Pendidikan pada tahun 2008 di SD Negeri 08 Pontianak Utara dan lulus pada tahun 2014. penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 15 Pontianak Utara dan lulus pada tahun 2017. Selanjutnya penulis melanjutkan Pendidikan di SMA Negeri 5 Pontianak Utara dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2020 penulis melanjutkan Pendidikan ke perguruan tinggi melalui jalur seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi (SBMPTN) di Universitas Tanjungpura Pontianak, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Peternakan.

Sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, penulis melakukan penelitian dengan judul“ Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptic Sosis Daging Ayam Layer Afkir” , di bimbing oleh Ibu Ir. Retno BudiLestari, M.Sc selaku pembimbing pertama dan ibu Dela Heraini, S.Pt, M.Si selaku pembimbing kedua.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Bismilahirohmanirohim

“ Alhamdulillahi Rabbil Alamin, segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas nikmat dan karunia-Mu yang telah memberikan kesabaran, kemudahan, dan kelancaran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Ku persembahkan tugas akhir ini unutk orang - orang tercinta ....

Untuk kedua orang tua ku, Bapak Ahmad Gunawan dan Ibu Arnah ku persembahkan skripsi ini untuk kalian. Terimakasih selalu mengiringi setiap langkahku dengan doa, kasih sayang, dan pengorbanan yang tak pernah putus. Tanpa dukungan dan keikhlasan kalian, aku tidak akan pernah sampai pada titik ini. Terima kasih sudah menjadi alasan terbesar aku bertahan dalam perjuangan panjang ini. Semoga karya sederhana ini dapat menjadi hadiah kecil yang membuat kalian bangga, meski tak akan pernah sebanding dengan semua pengorbanan kalian. Restui segala langkahku dan tetaplah disampingku mak pak

Untuk kedua kakakku Cherlya Oktaviani dan Deviantika terimakasih atas segalanya sudah rela berbagi, bersabar dan mengalah untuk adikmu ini walau kadang kita disetai dengan argumen dan keluh kesah yang dirasakan. Terima kasih karena selalu hadir di setiap langkah perjalanan ini. Semoga karya sederhana ini menjadi kebanggaan bagi kita semua.

Untuk dosen pembimbing skripsiku, ibu Ir. Retno Budi Lestari, M. Sc selaku pembimbing pertama dan Ibu Dela Heraini, S.Pt,. M. Si selaku pembimbing kedua yang telah membimbing saya selama proses penulisan

skripsi ini, terimakaasih sudah membimbing, memberi nasihat serta masukan untuk setiap pertemuan yang ada sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi saya dengan baik. Semoga Allah SWT membals semua kebaikan ibu Aamiin Ya Rabbal Alamin… .

Untuk teman – temanku, Nurma, Tri maike wulandari, Yashinta Puspita sari, dan Alya Dwi Fahriza, terimakasih sudah selalu ada, banyak membantu, tidak lupa memberi semangat hahaha dan mendengarkan keluh kesah yang ada di diri ini. Tak lupa kepada seluruh teman – teman Peternakan 2020 yang senantiasa membantu mengurus ini itu dan memberi semangat selalu. Terimakasih untuk suka maupun duka yang sudah kita lalui bersama. Terimakasih untuk cerita yang sudah kita ukir bersama. Semoga kelak kita menjadi anak yang akan membanggakan kedua orang tua dan lelah yang kita rasakan saat ini membawa manfaat untuk kita kedepannya Aamiin Ya Robbal Alamin.

Untuk diriku sendiri, yang telah berjuang keras melewati segala tantangan. Terima kasih karena tidak menyerah meski banyak rintangan yang tidak terduga menghadang. Rasa suka duka yang telah dilalui semoga menjadi pembelajar dan menjadi mausia yang lebih lebih baik lagi.

Tak lupa kuucapkan terima kasih kepada kucing – kucingku yang kehadirannya telah menjadi pengurang stress dan suntuk selama proses penulisan skripsi ini. Meoww!’

‘ ‘ Karena Sungguhnya Sesudah Kesulitan Itu Ada Kemudahan, Sesungguhnya Sesudah Kesulitan Itu Ada Kemudahan’ ’

Q.S. AL-Insyirah ayat 5-6

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS DAGING AYAM LAYER AFKIR

Putri fadilah[1)], Retno BudiLestari[2)], Dela Heraini[2)]

[1)] Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura [2)] Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

Jl. Prof. H. Hadari Nawawi – Pontianak – Kalimantan Barat 78124

Email : putrifadilahh20@gmail.com

ABSTRAK

Ayam petelur afkir merupakan ayam yang sudah tidak produktif lagi dalam menghasilkan telur, sehingga pemanfaatannya sebagai sumber daging masih kurang optimal akibat tekstur daging yang alot dan keras. Salah satu upaya peningkatan nilai tambah dan pemanfaatan daging ayam layer afkir adalah dengan mengolahnya menjadi produk sosis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir serta menentukan konsentrasi terbaik tepung kacang merah yang dapat digunakan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan 4 ulangan dengan konsentrasi penambahan tepung kacang merah (0%, 10%, 20%, 30%, dan 40%. Parameter yang diamati meliputi susut masak, *tekstur* dan organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang merah memberikan pengaruh nyata (P<0,01) terhadap susut masak 18,86-11,52%, *tekstur* 21,69-29-31mJ, dan organoleptik meliputi warna , aroma, dan rasa, namun tidak berpengaruh (P>0,01) terhadap tekstur. Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan yaitu P4 (40%) dengan rerata susut masak 11,52%, *tekstur* 29,31mJ, organoleptik (warna 3,53%, aroma 3,50%, tekstur 3,27%,dan rasa 3,83%.

***Kata kunci*: Ayam Layer Afkir, Sosis, Tepung Kacang Merah**

THE EFFECT OF ADDITION OF RED BEAN FLOUR ON THE PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF REJECTED LAYER CHICKEN SAUSAGES

Putri Fadilah [1)] , Retno Budi Lestari [2)] , Dela Heraini [2)]

[1)] Student of Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University

[2)] Lecturer of Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University

Jl. Prof. H. Hadari Nawawi – Pontianak – West Kalimantan 78124

Email: putrifadilahh20 @gmail.com

ABSTRACT

Retired laying hens are no longer productive in producing eggs, so their utilization as a meat source is still less than optimal due to the tough and tough texture of the meat. One effort to increase the added value and utilization of retiring laying hen meat is by processing it into sausage products. This study aims to determine the effect of adding red bean flour on the physical and organoleptic quality of retiring laying hen meat sausages and to determine the best concentration of red bean flour that can be used. The method used in this study was a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments with 4 replications with the concentration of red bean flour addition (0%, 10%, 20%, 30%, and 40%). The parameters observed included cooking losses, *texture* and organoleptics (color, aroma, texture and taste). The results showed that the addition of red bean flour had a significant effect ($P<0.01$) on cooking losses of 18.86-11.52%, *texture* 21.69-29.31mJ , and organoleptics including color, aroma, and taste, but had no effect ($P>0.01$) on texture. The best treatment from the research that has been done is P4 (40%) with an average cooking loss of 11.52%, *texture* 29.31mJ, organoleptics (color 3.53%, aroma 3.50%, texture 3.27%, and taste 3.83%).

Keywords : **Retired Layer Chicken, Sausage, Red Bean Flour**

RINGKASAN SKRIPSI

Ayam petelur afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif pada akhir masa produksi telur, yaitu pada usia 72 hingga 80 minggu. Pemanfaatan ayam petelur afkir masih sangat kurang karena dagingnya yang alot dan keras jika dibandingkan dengan daging ayam broiler ataupun ayam buras. Daging ayam layer afkir cukup potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber protein. Salah satunya upaya untuk memperbaiki dan menambah nilai jual daging ayam layer afkir yaitu diolah menjadi sosis. Sosis merupakan salah satu produk olahan yang diperoleh dari campuran daging halus atau mengandung daging tidak kurang dari 75%.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir serta menentukan konsentrasi terbaik tepung kacang merah yang dapat digunakan. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. P_0 sebagai kontrol 100% daging ayam, P_1 menggunakan 90% daging aym dan 10% tepung kacang merah, P_2 mengunakan 80% daging ayam dan 20% tepung kacang merah, P_3 menggunakan 70 % daging ayam dan 30% tepung kacang merah, serta P_4 menggunakan 60 % daging ayam dan 40 % tepung kacang merah. Parameter penelitian meliputi susut masak, *tekstur*, dan uji organoneptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang merah memberikan pengaruh nyata ($P<0,01$) terhadap susut masak 18,86-11,52%, *tekstur* 21,69-29-31mJ, dan organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa, namun tidak berpengaruh ($P>0,01$) terhadap tekstur. Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan yaitu P4 (40%) dengan rerata susut masak

11,52%, *tekstur* 29,31mJ, organoleptik (warna 3,53%, aroma 3,50%, tekstur 3,27%,dan rasa 3,83%.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas sosis ayam layer afkir memberikan pengaruh terhadap susut masak, *tekstur*, dan organoleptik (warna, aroma, rasa sedangkan tekstur tidak berpengaruh). Perlakuan terbaik yaitu P_4 (40% penambahan tepung kacang merah).

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunianya penulis dapat dilancarkan dalam penyelesaian skripsi penelitian dengan judul " Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Sosis Daging Ayam Layer Afkir" . Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas akhir yang akan disusun berdasarkan kurikulum dari Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Jurusan Budidaya, Universitas Tanjungpura Pontianak.

Dalam penulisan skripsi penelitian ini penulis memperoleh wawasan baru mengenai penelitian yang dilakukan dan banyak mendapatkan masukan dan bimbingan dari berbagai pihak oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, MP.,IPU. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Tantri Palupi, SP, M.Si. selaku Ketua Jurusan Budidaya Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. selaku Ketua Program Studi Peternakan Universitas Tanjungpura Pontianak dan selaku Pembimbing Pertama, Dela Heraini. S.Pt, M.Si. selaku Pembimbing Kedua, Ir. Yeti Rohayeti, MMA selaku Dosen Pembimbing Akademik, Seluruh Civitas Akademik Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak beserta Keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung serta mendoakan penulis. Penulis menyadari terdapat kekurangan dalam skripsi penelitian ini, sehingga kritik maupun saran yang bersifat membangun sangat diharapkan agar kedepannya skripsi yang dibuat menjadi lebih baik. Semoga skripsi penelitian ini dapat bermanfaat untuk berbagai pihak yang membutuhkan.

Pontianak, Juli 2024

Putri Fadilah

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI ii

DAFTAR TABEL iii

DAFTAR GAMBAR iv

DAFTAR LAMPIRAN v

I. ..... PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Penelitian 3

D. Manfaat Penelitian 3

II. ..... TINJAUAN PUSTAKA 4

A. Landasan Teori 4

B. Kerangka Konsep 17

C. Hipotesis 18

III. ..... METODE PENELITIAN 19

A. Tempat dan Waktu Penelitian 19

B. Bahan dan Alat Penelitian 19

C. Rancangan Penelitian 19

D. Prosedur Penelitian 20

E. Variabel Pengamatan 21

F. Pengolahan data 22

IV. .... HASIL DAN PEMBAHASAN 24

A. Hasil 24

B. Pembahasan 24

V. ..... PENUTUP 33

A. Kesimpulan 33

B. Saran 33

DAFTAR PUSTAKA 34

LAMPIRAN 40

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Komposisi daging ayam dalam 100 g 5

Tabel 2. Kandungan gizi kacang merah dalam 100g 8

Tabel 3. Nilai gizi tepung kacang merah per/100g 9

Tabel 4. Syarat mutu sosis daging (SNI 3820-2015) 10

Tabel 5. Formulasi sosis ayam petelur afkir 20

Tabel 6. Skala kesukaan uji organoleptik .....

..... 22

Tabel 7. Nilai rata-rata hasil susut masak (*cooking loss*), tekstur dan uji organoleptik sosis daging ayam layer afkir dengan penambahan tepung kacang merah 24

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Ayam petelur afkir 4

Gambar 2. Biji kacang merah kering 6

Gambar 3. Tepung kacang merah 9

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah 40

Lampiran 2. Uji Tekstur (Faridah dkk, 2006). 41

Lampiran 3. Lembar Penilaian Uji Sensori 42

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Anova Susut Masak Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Panambahan Tepung Kacang Merah 43

Lampiran 5. Hasil Analisis Ragam Anova Tekstur Analyzer 44

Lampiran 6. Hasil Analisis Ragam Anova Uji Organoleptik Terhadap Warna Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Panambahan Tepung Kacang Merah 45

Lampiran 7. Hasil Analisis Ragam Anova Uji Organoleptik Terhadap Aroma Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Panambahan Tepung Kacang Merah 47

Lampiran 8. Hasil Analisis Ragam Anova Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Panambahan Tepung Kacang Merah 49

Lampiran 9. Hasil Analisis Ragam Anova Uji Organoleptik Terhadap Rasa Sosis Ayam Layer Afkir Dengan Panambahan Tepung Kacang Merah 51

Lampiran 10. Hasil Analisis Ragam De Garmo 53

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian 54

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kalimantan Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan potensi besar dalam sektor peternakan, khususnya ayam. Menurut Badan Pusat Statistika Kalimantan Barat (2021-2022) populasi ayam ras petelur pada tahun 2021 diketahui 4.004.709 ekor/tahun dan pada tahun 2022 meningkat sebesar 4.777.045 ekor/tahun. Peningkatan populasi ayam ras petelur diikuti oleh peningkatan jumlah ayam yang diafkir. Ayam petelur afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif pada akhir masa produksi telur, yaitu pada usia 72 hingga 80 minggu (Murtidjo, 2003). Pemanfaatan ayam petelur afkir masih sangat kurang karena dagingnya yang alot dan keras jika dibandingkan dengan daging ayam broiler ataupun ayam buras.

Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi yaitu protein 25,4%, air 56%, dan lemak 3-7% (Yahya, 2018). Sehingga daging ayam layer afkir cukup potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber protein. Tekstur yang alot, keras, dan berlemak, menyebabkan daging ayam layer afkir cocok diolah menjadi beberapa produk olahan, antara lain nugget, abon, bakso dan sosis.

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging menggunakan teknologi restrukturisasi. Teknologi restrukturisasi daging (*restructured meat*) adalah pengolahan daging dengan ukuran kecil yang tidak beraturan, kemudian dilekatkan menjadi satu produk pangan yang menghasilkan beberapa produk olahan (Suseno dkk, 2007). Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus atau mengandung daging tidak kurang dari 75%.

Secara umum bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan (Badan Standarisasi Nasional, 2015). Bahan utama berupa daging dan bahan tambahan seperti tepung atau pati sebagai bahan pengisi atau bahan pengikat dan bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan, kemudian dimasukkan kedalam selongsong sosis. Terdapat beberapa karakteristik yang harus dipenuhi untuk menghasilkan sosis yang berkualitas antara lain: tekstur kenyal, *cooking loss* rendah, daya ikat air (DIA) tinggi, sehingga memiliki *juiceness* yang baik, daya irisnya baik, dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Sosis dengan bahan baku utama daging merupakan produk olahan yang digemari oleh banyak masyarakat. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk makanan yang praktis, aman, alami, kaya akan kandungan gizi, juga memiliki sifat fungsional seperti kandungan serat dan antioksidan. Sehingga perlu dilakukan pengkayaan bahan utama sosis dengan bahan yang kaya serat dan antioksidan, misalnya kacang merah.

Kacang merah memiliki potensi untuk dijadikan bahan dasar sosis menggantikan daging sebagai upaya untuk memperkaya sosis menjadi produk makanan selain mengandung gizi yang baik, juga kaya dengan antioksidan karena kacang merah mengandung zat warna antosianin. Kacang merah *(Phaseolus vulgaris L.)* merupakan salah satu bahan pangan lokal di Indonesia. Badan Pusat Statistik (2019) menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 61.520 ton. Tingkat produksi yang tinggi kerap kali tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang tinggi pula. Pengolahan kacang merah menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpannya dan dapat meningkatkan nilai ekonomisnya karena tergolong sumber protein nabati yang murah dan mudah dikembangkan.

Tepung kacang merah adalah tepung yang terbuat dari kacang merah

kering yang telah digiling halus. Selain rasanya yang unik, tepung ini juga kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Dalam 100 gram tepung kacang merah mengandung protein 22,9 gram, energi 369,4 Kkal, lemak 2,4 gram, karbohidrat 64,2 gram, dan serat 4 gram (Kurnianingtyas *et al*., 2014). Kacang merah memiliki nilai indeks glikemik yang rendah yakni berkisar antara 19 – 25 sehingga dapat membantu mencegah kenaikan gula darah pada penderita diabetes.

Akan tetapi karena adanya perbedaan antara daging dengan kacang merah baik secara fisik dan organoleptik, maka pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan sosis kemungkinan dapat mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik sosis yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi daging dengan kacang merah terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis yang dihasilkan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah ada pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir?
2. Berapa konsentrasi terbaik penambahan tepung kacang terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir.

2. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik tepung kacang merah terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan ilmu pengetahuan untuk penulis dan pembaca sebagai wawasan tentang penambahan tepung kacang merah terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging ayam layer afkir

2. Manfaat Praktis

Manfaat penelitian ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat dan industri pembuatan sosis yang memerlukan informasi tentang pengolahan sosis. Selain itu sebagai tambahan informasi bahwa tepung kacang merah dapat digunakan sebagai pengkayaan bahan pengganti daging ayam dalam pembuatan sosis.