SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SOSIS AYAM DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI JUS SAWI KAILAN (*Brassica oleracea L.*)

OLEH:
EMILIA SEPTIANI
NIM. C1061221041

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SOSIS AYAM DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI JUS SAWI KAILAN (*Brassica oleracea L.*)

Oleh:
EMILIA SEPTIANI
NIM. C1061221041

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SOSIS AYAM DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI JUS SAWI KAILAN (*Brassica oleracea L.*)

Tanggung jawab yuridis material pada:

EMILIA SEPTIANI
NIM. C1061221041

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi Pada tanggal: 14 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor:4708/DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji

Pembimbing Pertama

Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si
NIP. 198410122014042001

Pembimbing Kedua

Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP
NIP. 196505101989032001

Penguji Pertama

Lucky Hartanti, S. TP., MP
NIP. 197503262002122002

Penguji Kedua

Dr. Ir. Sholahuddin, S.TP, M.Si.
NIP. 197901202005011002

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P, IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi "Karakteristik Fisikokimia Sosis Ayam Dengan Berbagai Konsentrasi Jus Sawi Kailan (*Brassica oleracea L.*)" 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 didalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak 7 Juni 2026
Penulis,

Emilia Septiani
C1061221041

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. atas segala rahmat, karunia, pertolongan, dan kemudahan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai wujud dari usaha, kerja keras, doa, serta perjalanan panjang yang telah dilalui selama menempuh pendidikan. Penulis menyadari bahwa pencapaian ini tidak terlepas dari doa, dukungan, kasih sayang, bantuan, dan kebaikan dari berbagai pihak. Dengan penuh rasa syukur dan hormat, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, yang senantiasa menjadi sumber kekuatan, doa, kasih sayang, dan motivasi bagi penulis. Terima kasih atas segala pengorbanan, kesabaran, perhatian, serta dukungan yang tidak pernah berhenti diberikan. Terima kasih karena selalu percaya kepada penulis, bahkan ketika penulis sendiri sempat meragukan kemampuan diri. Setiap doa dan perjuangan yang diberikan menjadi alasan bagi penulis untuk terus bertahan dan menyelesaikan pendidikan ini. Semoga pencapaian ini dapat menjadi salah satu bentuk kecil dari rasa terima kasih penulis atas segala hal yang telah diberikan.
2. Keluarga tercinta, yang selalu memberikan doa, dukungan, perhatian, dan kasih sayang kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi bagian penting dalam setiap proses yang penulis lalui. Kehadiran dan dukungan keluarga menjadi sumber semangat bagi penulis untuk terus melangkah dan menyelesaikan setiap tanggung jawab yang telah dimulai, khususnya Arif Widiono dan Rahmi Nur Utami atas segala bantuan, baik berupa dukungan moral, materi, serta fasilitas yang telah diberikan selama masa perkuliahan. Segala bentuk kebaikan tersebut menjadi bagian penting yang sangat berarti dalam perjalanan pendidikan penulis.
3. Dosen pembimbing skripsi pertama, Ibu Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si., yang telah banyak membantu penulis selama menjalani perkuliahan hingga proses penyusunan skripsi. Terima kasih atas waktu, ilmu, arahan, kesabaran, perhatian, serta bimbingan yang telah diberikan kepada penulis.

Terima kasih telah dengan sabar membimbing penulis dalam setiap tahapan penyusunan skripsi, memberikan masukan ketika penulis mengalami kesulitan, serta membantu penulis untuk terus memperbaiki dan mengembangkan kemampuan diri.

4. Dosen pembimbing skripsi kedua, Ibu Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, M.P., yang telah memberikan bimbingan, ilmu, arahan, dan masukan, selama proses penyusunan skripsi. Terima kasih atas kesediaan meluangkan waktu untuk membimbing penulis serta memberikan berbagai masukan yang sangat berarti dalam penyempurnaan skripsi ini. Segala ilmu dan pengalaman yang diberikan akan menjadi bekal berharga bagi penulis di masa yang akan datang.
5. Dosen penguji skripsi pertama, Ibu Lucky Hartanti, S.TP., M.P., dan dosen penguji skripsi kedua, Bapak Dr. Ir. Sholahuddin, S.TP., M.Si., yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh ilmu dan pengalaman selama proses penyelesaian skripsi. Terima kasih atas segala masukan, kritik, saran, ilmu, dan nasihat yang diberikan demi penyempurnaan skripsi ini serta pengembangan diri penulis menjadi pribadi yang lebih baik.
6. Resti Fitriani, terima kasih atas perjalanan panjang yang telah kita lalui bersama sejak masa matrikulasi hingga tahap penyusunan skripsi. Terima kasih telah menjadi salah satu orang yang selalu hadir dalam berbagai keadaan, menjadi tempat yang nyaman bagi penulis untuk bercerita dan menyampaikan keluh kesah, menjadi telinga yang selalu bersedia mendengarkan, serta memberikan semangat dan nasihat ketika penulis membutuhkannya. Terima kasih atas setiap pengalaman dan momen-momen berharga yang telah kita lalui bersama selama masa perkuliahan. Semua kenangan tersebut akan selalu menjadi bagian yang indah dari perjalanan hidup penulis.
7. Kepada teman-teman selama masa perkuliahan, khususnya Febi Tri Indah Sari dan Kahfiola Damayanti, terima kasih telah menemani penulis sejak semester pertama hingga sampai pada titik ini. Terima kasih telah tetap bersama dalam berbagai cerita dan kenangan yang tersimpan selama perjalanan perkuliahan. Terima kasih atas segala kebaikan, kebersamaan, tawa, cerita, dukungan, dan pengalaman yang telah kita lewati bersama. Kehadiran kalian telah menjadi

bagian yang begitu berarti dalam perjalanan perkuliahan penulis dan menghadirkan banyak kenangan yang akan selalu penulis ingat. Kepada Ilmi Alya Ratu, Tania Roitona Boangmanalu, dan Juana Tamariska Putri Lahagu, terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan dan perjuangan penulis selama masa perkuliahan. Terima kasih atas kebersamaan, cerita, tawa, dukungan, serta berbagai pengalaman yang telah kita lalui bersama. Meskipun setiap orang memiliki perjalanan dan kesibukan masing-masing, kehadiran kalian tetap menjadi bagian dari cerita indah selama penulis menjalani kehidupan perkuliahan. Semoga segala kenangan yang telah tercipta dapat selalu menjadi bagian yang baik untuk dikenang di kemudian hari.

8. Kepada seluruh teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas kebersamaan, dukungan, bantuan, dan kebaikan yang telah diberikan selama masa perkuliahan. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan penulis dan turut memberikan warna dalam setiap proses yang telah dilalui. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah Swt.
9. Last but not least, kepada diri penulis sendiri, Emilia Septiani. Terima kasih telah bertahan sejauh ini. Terima kasih telah melewati setiap proses yang tidak selalu mudah, menghadapi rasa lelah, kecewa, takut, ragu, dan berbagai tantangan selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Terima kasih karena tidak menyerah ketika keadaan terasa berat dan tetap memilih untuk melanjutkan langkah, meskipun terkadang harus berjalan dengan perlahan. Terima kasih telah berusaha, belajar, tumbuh, dan memberikan yang terbaik dalam setiap proses yang telah dilalui. Terima kasih telah berani memulai dan menyelesaikan apa yang telah dimulai. Pencapaian ini menjadi bukti bahwa setiap perjuangan, air mata, doa, waktu, dan usaha yang telah diberikan tidak pernah sia-sia. Tidak semua perjalanan harus mudah untuk menjadi berarti, dan tidak semua proses harus sempurna untuk dapat dibanggakan.

RIWAYAT HIDUP



Emilia Septiani lahir di Pontianak, Kalimantan Barat pada tanggal 11 September 2003 dan merupakan anak terakhir dalam keluarga. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa di Universitas Tanjungpura, Fakultas Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN). Selama masa perkuliahan, penulis pernah menjabat sebagai pengurus HIMIGIPA periode 2024 pada devisi Kewirausahaan (KWU). Pada tahun yang sama, penulis melaksanakan kegiatan magang di PT. Khatulistiwa Global Berkah, Kalimantan Barat, selama satu bulan. Dalam bidang akademik, penulis berhasil memperoleh pendanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) pada tahun 2025. Selanjutnya, pada tahun 2026 penulis berkesempatan mengikuti Program Proyek Independen MBKM non-DIPA.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar di Universitas Tanjungpura.

RINGKASAN SKRIPSI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi jus sawi kailan sebagai pengganti es batu terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis ayam serta menentukan konsentrasi substitusi terbaik yang menghasilkan karakteristik produk terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor dengan lima taraf perlakuan, yaitu substitusi jus sawi kailan sebesar 0% (P0), 20% (P1), 40% (P2), 60% (P3), dan 80% (P4) dari total cairan 30 g, dengan lima kali ulangan sehingga diperoleh 25 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, serat kasar, profil warna (L*, a*, dan b*), *Texture Profile Analysis* (TPA) yang meliputi *hardness* dan *springiness*, serta uji sensori secara deskriptif. Data fisikokimia, warna, dan tekstur dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) taraf 5%, sedangkan data sensori dianalisis menggunakan uji Kruskal–Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann–Whitney. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi jus sawi kailan sebagai pengganti es batu tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air sosis ayam, tetapi berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar serat kasar, kadar abu, profil warna, tekstur, dan karakteristik sensori. Kadar air sosis ayam berkisar antara 57,78–58,68%**,** kadar abu 2,14–2,78%**,** dan kadar serat kasar 1,86–4,06%**.** Peningkatan konsentrasi jus sawi kailan cenderung meningkatkan kadar serat kasar dan kadar abu, serta menghasilkan warna sosis yang semakin hijau yang ditunjukkan oleh penurunan nilai a* dan perubahan nilai b*. Selain itu, peningkatan konsentrasi jus sawi kailan juga memengaruhi karakteristik tekstur sosis serta meningkatkan penerimaan panelis terhadap atribut sensori yang diamati. Berdasarkan analisis indeks efektivitas, perlakuan P3 merupakan perlakuan terbaik. Perlakuan ini menghasilkan sosis ayam dengan karakteristik fisikokimia, tekstur, dan sensori yang paling baik, yaitu kadar air 58,68 ± 0,24%, kadar serat kasar 3,55 ± 0,19%, kadar abu 2,44 ± 0,04%, kadar protein 10,44 ± 0,01%, dan **kadar lemak 0,38 ± 0,14%,** sehingga dapat direkomendasikan sebagai konsentrasi substitusi jus sawi kailan yang optimum dalam formulasi sosis ayam.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya yang telah menganugerahkan kesehatan jasmani maupun rohani sehingga penulis dapat dilancarkan dalam penyelesaian Skripsi penelitian dengan judul " Karakteristik Fisikokimia Sosis Ayam dengan Berbagai Konsentrasi Jus Sawi Kailan (*Brassica Oleracea L*)". Terselesaikannya Skripsi penelitian ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan serta dorongan dari berbagai pihak baik yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada, Ibu Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Ibu Dr. Tantri Palupi, SP, M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Lucky Hartanti, S.T.P., MP. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si., selaku dosen pembimbing pertama dan Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, M.P. selaku dosen pembimbing kedua, serta keluarga dan teman-teman yang senantiasa dan 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, 7 Juni 2026
Penulis,

Emilia Septiani
C1061221041

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI ii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
BAB I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan 3
D. Manfaat 3
BAB II. KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Tinjauan Pustaka 4
1. Sosis 4
2. Sosis Ayam 6
a) Es Batu 7
b) Minyak Sayur 8
c) Putih Telur 8
d) Tepung Tapioka 8
e) Frankfurter 9
f) Bumbu Tambahan 10
g) Selongsong Sosis 10
3. Sawi Kailan (*Brassica oleracea L.*) 11
B. Kerangka Konsep 13
C. Hipotesis 14
BAB III. METODE PENELITIAN 15
A. Tempat dan Waktu Penelitian 15
B. Bahan dan Alat Penelitian 15
C. Rancangan Penelitian 15

D. Tahapan Penelitian 16
a) Proses Pembuatan Sosis Ayam 16
b) Proses Pembuatan Jus Sawi Kailan 17
c) Proses Pembuatan Sosis Ayam dengan Subtitusi Jus Sawi Kailan 17
E. Parameter Penelitian 20
F. Analisis Data 20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 21
A. Karakteristik Bahan Dasar 21
B. Kadar Air 22
C. Serat Kasar 23
D. Profil Warna 25
a) Nilai L* (Kecerahan) 25
b) Nilai a* (Kemerahan–Kehijauan) 26
c) Nilai b* (Kekuningan) 27
E. Kadar Abu 27
F. *Texture Profile Analysis* (TPA) 29
a) *Hardness* (Kekerasan) 30
b) *Springiness* (Elastisitas) 30
G. Organoleptik 31
a) Warna 32
b) Aroma 32
c) Rasa 33
d) Tekstur 34
e) Kesukaan Keseluruhan 35
H. Penentuan Perlakuan Terbaik 36
I. Hasil Perlakuan Terbaik 37
BAB V. PENUTUP 38
A. Kesimpulan 38
B. Saran 38
DAFTAR PUSTAKA 39
LAMPIRAN 45

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Syarat Mutu Sosis Berdasarkan SNI 3820-2015 5

Tabel 2. Formulasi Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan 16

Tabel 3. Karakteristik Bahan Dasar 21

Tabel 4. Rata-Rata Kadar Air Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 22

Tabel 5. Rata-rata Kadar Serat Kasar Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 24

Tabel 6. Rata-rata Profil Warna Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 25

Tabel 7. Rata-rata Kadar Abu Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 28

Tabel 8. Rata-rata Nilai *Texture Profile Analysis* (TPA) Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 29

Tabel 9. Rata-rata Nilai Uji Organoleptik Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 31

Tabel 10. Nilai Produk Sosis Ayam dengan Substitusi Jus Sawi Kailan..... 36

Tabel 11. Data Hasil Perlakuan Terbaik ..... **Error! Bookmark not**

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Sawi Kailan ..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Jus Sawi 18

Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam 19

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Kadar Air 45
Lampiran 2. Serat Kasar 46
Lampiran 3. Uji Profil Warna 47
Lampiran 4. Kadar Abu 48
Lampiran 5. *Tekstur Profile Analysis* 49
Lampiran 6. Uji Organoleptik 50
Lampiran 7. Kadar Protein 51
Lampiran 8. Kadar Lemak 52
Lampiran 9. Analisis Kadar Air 54
Lampiran 10. Analisis Serat Kasar 55
Lampiran 11. Analisis Profil Warna 57
Lampiran 12. Analisis Kadar Abu 60
Lampiran 13. Analisis *Tekstur Profile Analysis* 61
Lampiran 14. Analisis Data Uji Organoleptik 63
Lampiran 15. Indeks Efektivitas 73
Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian 74

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan gaya hidup modern mendorong peningkatan konsumsi makanan praktis yang mudah disajikan dan efisien waktu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Tahun 2024 menunjukkan bahwa pengeluaran masyarakat Indonesia untuk makanan jadi terus meningkat, menandakan tingginya konsumsi pangan siap saji. Salah satu produk pangan cepat saji yang umum dikonsumsi adalah sosis, baik sebagai lauk pendamping maupun olahan berbagai hidangan, karena praktis, mudah diolah, serta memiliki karakteristik sensori yang disukai berbagai kalangan.

Berdasarkan SNI 3820:2015, sosis didefinisikan sebagai produk pangan yang dibuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan tepung atau pati, dengan atau tanpa penambahan rempah serta bahan tambahan lain yang diizinkan, dan dimasukkan ke dalam selongsong. Sosis berbahan dasar daging ayam menjadi salah satu jenis yang paling banyak dikonsumsi karena harganya relatif terjangkau, ketersediaannya stabil, serta memiliki karakteristik sensori yang disukai secara luas (Sejati & Wahyuni, 2023).

Proses pembuatan sosis, es batu merupakan salah satu komponen penting yang berperan dalam menjaga kestabilan sistem emulsi daging. Penambahan es batu bertujuan untuk mempertahankan suhu adonan tetap rendah selama proses penggilingan sehingga dapat mencegah terjadinya denaturasi protein (Yannuarsita *et al*. 2023). Suhu adonan yang terjaga memungkinkan protein miofibril seperti aktin dan miosin dapat terekstraksi secara optimal dan berfungsi sebagai pengemulsi yang mampu mengikat air dan lemak dalam sistem emulsi daging. Proses ini berperan penting dalam pembentukan struktur gel yang stabil sehingga menghasilkan tekstur sosis yang kompak, elastis, serta memiliki daya ikat air yang baik. Es batu juga berfungsi sebagai sumber air dalam formulasi sosis yang membantu proses pembentukan adonan serta memengaruhi karakteristik fisik produk, seperti tekstur, kekenyalan, dan stabilitas emulsi (Anggara *et al*. 2016).

Penggunaan bahan alami sebagai komponen formulasi menjadi salah satu pendekatan yang banyak dilakukan untuk meningkatkan nilai fungsional maupun karakteristik produk. Sawi kailan (*Brassica oleracea L*.**)** merupakan sayuran dengan

nilai gizi yang mengandung vitamin A, B, C, serat, serta mineral seperti kalsium (Ca), fosfor (P), dan zat besi (Fe) (Fathin *et al.* 2019). Sawi kaya akan pigmen klorofil yang dapat memberikan warna hijau alami. Pigmen ini tidak hanya berfungsi sebagai pewarna, tetapi juga mengandung senyawa bioaktif dan fenolik yang berpotensi memberikan sifat antioksidan pada produk (Saleh & Halidun, 2022).

Pemanfaatan jus sawi kailan dalam pembuatan sosis ayam dapat dilakukan dengan menggantikan fungsi es batu sebagai komponen cair dalam adonan. Penggunaan jus sawi diharapkan tetap mampu mempertahankan fungsi es batu dalam menjaga suhu adonan serta membantu proses pembentukan emulsi, sekaligus memberikan warna hijau alami yang dapat meningkatkan daya tarik visual produk. Penggunaan bahan alami juga dapat menjadi alternatif pengganti bahan tambahan sintetis (Palamah *et al.* 2024).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penambahan bahan nabati dalam formulasi sosis dapat memengaruhi karakteristik fisikokimia maupun sensori produk. Penelitian Ulla *et al.* (2024) penambahan pokcoy pada sosis ikan memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Penelitian Alfiyan *et al.* (2023) penggunaan ekstrak bayam hijau mampu meningkatkan intensitas warna serta penerimaan sensori pada sosis ayam. Substitusi bahan cair seperti sari lidah buaya maupun buah naga sebagai pengganti air es dapat memengaruhi karakteristik kimia dan warna sosis.

Penelitian mengenai pemanfaatan jus sawi kailan sebagai pengganti sebagian es batu dalam formulasi sosis ayam masih terbatas, khususnya terkait pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai penambahan jus sawi kailan sebagai substitusi es batu dalam pembuatan sosis ayam untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis yang dihasilkan.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah berapakah konsentrasi jus sawi kailan sebagai pengganti es batu yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori sosis ayam terbaik?

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi jus sawi kailan sebagai pengganti es batu terhadap warna dan karakteristik sensori sosis ayam.

D. Manfaat

Manfaat penelitian diharapkan memperkaya literatur ilmiah mengenai pengembangan formulasi sosis ayam dengan substitusi jus sawi kailan sebagai pengganti es batu, sehingga dapat meningkatan nilai gizi dan potensi fungsional produk sosis ayam.