

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI LEVEL KEJU *CHEDDAR* TERHADAP
NILAI pH DAN HEDONIK SOSIS SAPI KERING**
(*The Effect of Using Various Levels of Cheddar Cheese on pH Value and Hedonic Quality of
Dry Sausage*)

Kadek Soni Olga^{*}, Baiq Rani Dewi Wulandani, Fahrullah¹, I Gede Nano Septian¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat,
Indonesia

^{*})Penulis korespondensi: sonykadek19@gmail.com

Diterima: 30/09/2024, Disetujui: 30/09/2024

ABSTRAK

Sosis merupakan produk kominusi daging segar yang dimasukkan dalam selongsong dan diolah melalui berbagai variasi pemasakan untuk memperoleh karakteristik dan sensoris yang diinginkan. Penambahan keju *Cheddar* pada sosis menciptakan kombinasi antara rasa gurih pada keju dan cita rasa sosis yang menjadi daya tarik sendiri bagi penikmatnya. Penelitian ini bertujuan bagaimana pengaruh penggunaan berbagai level keju *Cheddar* terhadap karakteristik fisik dan hedonik pada sosis kering. Uji sifat fisik dan hedonik dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT) Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Materi penelitian yang digunakan adalah daging sapi 500 gram untuk setiap perlakuan, keju *Cheddar* P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) ditambah bumbu-bumbu pelengkap. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 4 perlakuan dan 4 pengulangan. Data hasil penelitian ini dengan Analisis Of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji *Duncan* Multiple Range Teks (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada substitusi keju *Cheddar* tidak berpengaruh nyata ($P<0,05$) pada nilai pH. Sedangkan nilai Hedonik sosis sapi kering berbeda nyata ($P<0,05$) pada setiap perlakuan baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur. Kesimpulan dari hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa penambahan keju cheddar tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH sosis sapi kering dan penambahan keju cheddar berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap warna dan rasa pada sosis kering, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan tekstur.

Kata kunci : sosis, daging sapi, keju *Cheddar*, sifat fisik, hedonik.

ABSTRACT

Sausage is a fresh meat comminution product that is placed in a casing and processed through various cooking variations to obtain the desired characteristics and sensory properties. The addition of Cheddar cheese to the sausage creates a combination of the savory taste of the cheese and the taste of the sausage which is attractive to the connoisseur. This research aims to determine the effect of using various levels of Cheddar cheese on the physical and hedonic characteristics of dry sausages. Physical and hedonic properties tests were carried out at the Animal Products Processing Technology Laboratory (TPHT) of the Faculty of Animal Husbandry, Mataram University. The research materials used were 500 grams of beef for each treatment, Cheddar cheese P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) plus complementary spices. The experimental design used was a unidirectional Completely Randomized (CRD) design with 4 treatments and 4 repetitions. The data from this research was carried out using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with the Duncan Multiple Range Text Test (DMRT). The results of the study showed that the substitution of Cheddar cheese had no significant effect ($P<0.05$) on the pH value. Meanwhile, the Hedonic value of dry beef sausages is significantly different ($P<0.05$) for each treatment in terms of color, aroma, taste and texture. The conclusion from the research results can be concluded that the addition of cheddar cheese has no significant effect on the pH value of dry beef sausages and the addition of cheddar cheese has a significant effect ($P<0.05$) on the color and taste of dry sausages, but has no real effect on the aroma and texture.

Key words: sausage, beef, Cheddar cheese, physical properties, hedonic.

PENDAHULUAN

Sosis merupakan produk kominusi daging segar yang dimasukkan dalam selongsong dan diolah melalui berbagai variasi pemasakan untuk memperoleh karakteristik dan sensoris yang diinginkan (Dewi *et al.*, 2021). Pada produk pembuatan sosis, semua jenis daging ternak dapat digunakan sebagai bahan dasar, juga bahan-bahan lain yang digunakan sebagai filler atau bahan pengikat, umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, sapi dan kelinci sebagai bahan dasar yang merupakan panganan, variasi olahan sosis mempunyai prospek yang cerah dan digemari masyarakat.

Pengeringan dapat dilakukan dengan oven pengering yang suhu dan waktu pengeringan dapat diatur, serta kontaminasi oleh bakteri dapat dicegah, namun hal ini menambah biaya produksi Prayitni (2012). Sedangkan sosis kering adalah sosis dari daging curing dan melalui proses pengasapan. Sosis tersebut dapat langsung dimakan dan berkadar air rendah (kering) sehingga mempunyai umur simpan relatif lebih lama daripada sosis jenis lainnya. Sosis komersial memiliki kandungan lemak sekitar 32% segera setelah diproduksi, namun akibat pengeringan, kandungan lemaknya meningkat menjadi sekitar 45–60% (Gómez dan Lorenzo 2013). karakteristik yang harus dipenuhi agar suatu sosis dapat dianggap berkualitas, yaitu memiliki tekstur yang kenyal, waktu pemasakan yang singkat, Daya Ikat Air (DIA) yang tinggi sehingga memiliki Juiceness yang baik, daya iris yang baik, dan rasa yang dapat diterima konsumen (Ismanto *et al.*, 2020).

Beberapa hasil penelitian terhadap pemberian bahan tambahan pada sosis. Menurut heryani (2020) menyatakan bahwa pengaruh kadar air dan aw sosis kering jamur tiram putih. Semakin tinggi suhu dan lama penyimpanan, maka kadar air dan aw semakin rendah. Sedangkan waktu penyimpanan mempengaruhi ALB dan aw. Semakin lama waktu penyimpanan maka ALB semakin tinggi dan aw semakin turun, sehingga Sosis kering masih dalam kondisi yang baik hingga akhir masa penyimpanan yaitu pada hari ke-56. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan keju *Cheddar* terhadap nilai pH sosis kering dan hedonik sosis kering.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 2 hari yaitu tanggal 2-3 Mei 2024. Bertempat di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT), Fakultas Peternakan, Universitas Mataram.

Alat dan Bahan Penelitian

Adapun alat yang digunakan sosis adalah mesin penggiling robot coupe, oven sharp, stuffer, baskom kecil, nampan, gunting, pisau, talenan plastik, pH meter, timbangan analitik, water bath, tabung satrifus. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah daging sapi, minyak nabati, keju cheddar dan tepung tapioca. Serta bumbu sebagai bahan penambah seperti bawang putih, putih telur, merica, garam, es batu.

Tabel 1. Formula sosis sapi kering

No	Bahan	P0	(%)	P1	(%)	P2	(%)	P3	(%)
1	Daging Sapi (g)	125	37	100	29	75	22	50	15
2	Minyak Nabati (g)	12	2	12	2	12	2	12	2
3	Keju Cheddar (g)	0	0	25	5	50	10	75	15
4	Garam Dapur (g)	3	0	3	0	3	0	3	0
5	Bawang Putih (g)	3	0	3	0	3	0	3	0
6	Tepung Tapioka (g)	78	11	78	11	78	11	78	11
7	Ketumbar Bubuk (g)	3	0	3	0	3	0	3	0
8	Merica (g)	3	0	3	0	3	0	3	0
9	Es Serut (g)	100	14	100	14	100	14	100	14
10	Penyedap Rasa (g)	4	1	4	1	4	1	4	1
11	Putih Telur Ayam (g)	5	0	5	1	5	1	5	1
12	Lada	3	100	3	0	3	0	3	0
Total		339	100	339	101	339	103	339	104

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 pelakuan dan 4 ulangnya itu meliputi:

P0= 0% tanpa penambahan keju cheddar P1= 5% penambahan keju cheddar

P2= 10% penambahan keju cheddar P3= 15% penambahan keju cheddar

Pembuatan Sosis

Daging sapi dipisahkan antara urat dan lemak kemudian dicuci dengan air mengalir. Daging sapi dan bahan-bahan penambah ditimbang menggunakan timbangan analitik. Kemudian daging sapi digiling. Setelah daging halus ditambahkan tepung tapioka, bawang putih, putih telur, merica, garam. Kemudian digiling kembali sampai adonan homogen. Adonan yang telah homogen dimasukan ketabung stuffer lalu adonan di masukan kedalam selongsong kolagen kemudian diikat dengan ukuran 10 cm menggunakan benang, setelah itu sosis dikeringkan selama 8 jam pada suhu 70°C dengan menggunakan oven, kemudian sosis dipotong sesuai ukuran.

Prosedur Uji Nilai pH

Sampel sosis ditimbang sebanyak 10 gram. Sampel sosis dihaluskan atau dicacah. Selanjutnya sampel sosis dipindahkan kedalam wadah cup. Ditambahkan 10 ml aquades kedalam wadah cup berisi sampel. Sampel sosis diaduk hingga tercampur. Terakhir setiap sampel sosis diukur menggunakan pH Meter

Prosedur Uji Hedonik

Uji organoleptik dinilai oleh panelis sebanyak 30 panelis tidak terlatih. Metode digunakan untuk uji organoleptik adalah uji hedonik yang diujikan terhadap rasa, aroma warna dan tekstur terhadap sosis dengan kuesioner penilaian yang telah disiapkan.

Variabel yang Diamati

Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu nilai ph dan sifat hedonik pada sosis sapi kering yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Analisis Data

Data penelitian dianalisis menggunakan Analisis of Varian (ANOVA) dan diuji lanjut dengan uji Duncan menggunakan SPSS versi 25.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Uji Nilai pH

Hasil analisis sifat fisik sosis sapi kering dengan penambahan keju cheddar yang berbeda disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Uji pH Sosis Sapi Kering

Parameter	Perlakuan				Signifikan
	P0	P1	P2	P3	
pH	6,40±0,22	6,3±0,17	6,32±0,13	6,33±0,12	NS (0,789)

Keterangan : NS= Non Signifikan (P<0,05)

Nilai pH merupakan sebuah indikator penting kualitas daging dengan memperhatikan kualitas teknologi dan pengaruh kualitas daging segar. Nilai pH dapat digunakan untuk menentukan suatu produk bersifat asam, netral atau basa. Pengamatan terhadap pH penting untuk dilakukan karena perubahannya berpengaruh terhadap kualitas sosis yang dihasilkan (Montolalu *et al.*, 2013).

Tabel 2. Menunjukkan bahwa nilai rata-rata uji fisik pH sosis sapi kering dengan persentase keju *Cheddar* yang berbeda berkisar antara 6,40 sampai 6,32 dengan nilai rata-rata tertinggi pada persentase keju *Cheddar* (P1) yaitu 6,40 dan terendah terdapat pada persentase keju *Cheddar* 5% (P1) yaitu 6,30. Berdasarkan uji lanjut *Duncan* menunjukkan rata-rata nilai pH pada sosis sapi kering sebesar 6,33. Sedangkan dalam penelitian Apriantini (2021) yang menggunakan pemberian tepung biji durian pada sosis daging sapi rata nilai pH yaitu 6,07

dimana penambahan tepung biji durian tidak berpengaruh nyata pada pH sosis. Secara Nilai pH pangan menurut Standarisasi Nasional Indonesia yaitu berkisar antara 6-7, hal ini menunjukkan bahwa nilai pH dalam penelitian ini masih memenuhi batasan pH menurut Standarisasi Nasional Indonesia.

Dari hasil penelitian ini penambahan keju *Cheddar* pada sosis kering tidak dapat memengaruhi nilai pH produk akhir. Karena secara umum keju *Cheddar* memiliki pH sekisar 4,9-5,4 lebih asam dibandingkan dengan daging yang memiliki pH sekiran 5,5-6,2. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pengaruh penggunaan keju *cheddar* pada sosis sapi kering tidak ada pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai pH. Rata rata nilai yang diperoleh pada setiap perlakuan P0, P1, P2, dan P3 yaitu 6,3. Hal tersebut karena nilai pH sosis dipengaruhi oleh nilai pH daging normal yang sedikit mengalami peningkatan karena faktor pengolahan dan bahan lain yang ditambahkan seperti bumbu, binder dan filler. Apriantini (2021) menyatakan bahwa daging mempunyai pH ultimat antara 5.3–5.8. Pada penelitian ini, kisaran pH yang dihasilkan diatas pH ultimat daging tersebut, karena sosis telah mengalami pengolahan dan penambahan bahan lain yang menyebabkan pH sedikit meningkat.

Nilai Uji Hedonik

Hasil uji rata-rata nilai organoleptik sosis sapi kering penambahan keju *cheddar* yang berbeda disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Uji Hedonik Sosis Sapi Kering

Parameter	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	Sig
Warna	3,13±0,68 ^b	3,00±0,59 ^b	2,90±0,71 ^{ab}	2,60±0,72 ^a	S (0,021)
Aroma	3,10±0,66	2,93±0,87	2,97±0,77	2,70±0,75	NS (0,240)
Rasa	3,20±0,66 ^b	3,07±0,74 ^b	2,90±0,71 ^{ab}	2,60±0,93 ^a	S (0,020)
Tekstur	2,93±0,64	3,00±0,83	2,93±0,74	2,60±0,97	NS (0,215)

Warna

Warna merupakan hal penting bagi makanan, baik yang sudah diolah maupun yang tidak diolah. Secara visual faktor warna tampil lebih dulu dan kadang- kadang sangat menentukan sebelum mempertimbangkan faktor lain (Feriana *et al.*, 2016). Hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa penambahan keju *Cheddar* berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna sosis sapi kering. Warna rata-rata sosis P0 (Tanpa penambahan keju *Cheddar* 0%) dengan nilai 3.00 (suka), P1 (Keju *Cheddar* 5%) dengan nilai 2,93 (suka), P2 (Keju *Cheddar* 10%) dengan nilai 2,93 (suka), dan P3 (Keju *Cheddar* 15%) dengan nilai 2,60

(kurang suka). Nilai tertinggi terdapat pada Sosis pada perlakuan P0 dan nilai terendah terdapat pada sosis pada perlakuan P3. Penambahan keju *Cheddar* pada sosis sapi kering memberikan efek warna yang pucat yang kurang disukai panelis semakin banyak keju yang diberikan, maka semakin pucat warna sosis yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil uji lanjut *Duncan* dapat menunjukkan bahwa aroma sosis sapi kering pada PO berbeda nyata dengan warna sosis kering pada perlakuan P2 dan P3, sedangkan warna sosis kering pada perlakuan P1 tidak menunjukkan perbedaan nyata, selanjutnya warna sosis kering pada perlakuan P2 tidak berbeda nyata dengan P0, P1, dan P3 pada sosis kering. Dalam penelitian (Dewi, 2021) dengan penambahan ekstrak Rosella pada sosis berpengaruh nyata ($P < 0,05$) karena Penambahan konsentrasi ekstrak Rosella sampai 8% menyebabkan kadar antosianin semakin tinggi dan menjadikan warna sosis yang dihasilkan semakin pekat keunguan. Warna pada suatu produk pangan memiliki peran penting sebagai daya tarik pertama pada konsumen sebagai penentu diterima atau ditolaknya suatu produk. Warna menjadi atribut yang sangat menentukan dalam pengambilan keputusan pembelian baik pada bahan baku berupa karkas ayam maupun produk olahannya (Ismanto *et al.*, 2018).

Aroma

Aroma merupakan suatu daya tarik yang dapat merangsang indra penciuman sehingga dapat mempengaruhi selera konsumen. Aroma dapat mempengaruhi konsumen karena indera penciumannya dapat mendeteksi makanan yang belum terlihat namun telah tercium melalui hidung sebagai alat penciuman jauh (Sulistiana, 2020). Warna sosis dipengaruhi oleh kandungan mioglobin pada daging. Mioglobin adalah pigmen protein pada otot. Mioglobin dapat teroksidasi pada suhu 80-85 oC menjadi miogloblin sehingga menyebabkan warna coklat (Apriantini *et al.*, 2021).

Hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa substitusi keju *Cheddar* menunjukkan tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma sosis sapi kering. Pada perlakuan P0 (tanpa penambahan keju *Cheddar*) memiliki nilai 3,10 (suka), P1 (penambahan keju cheddar 5%) memiliki nilai 2,93 (suka), P2 (penambahan keju *Cheddar* 10%) memiliki nilai 2,97 (suka) dan P3 (penambahan keju *Cheddar* 15%) memiliki nilai 2,70 (kurang suka). Nilai rata-rata uji aroma menunjukkan bahwa pada perlakuan P0,P1 dan P2 memiliki nilai tingkat kesukaan yang sama sedangkan pada perlakuan P3 menunjukkan tingkat kesukaan yang rendah, dimana aroma yang ditimbulkan oleh keju *Cheddar* yaitu aroma yg menyengat.

Hasil uji *Duncan* pada aroma sosis sapi kering dengan penambahan keju *Cheddar* menunjukkan ($P < 0,05$) tidak ada pengaruh nyata dari perlakuan P0, P1, P2 dan P3 pada aroma dari sosis kering. Sedangkan dalam penelitian (Apriantini, 2021) dengan penambahan

tepung biji durian pada sosis daging sapi dengan nilai rata-rata 3,55 uji hedonik terhadap aroma sosis menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada aroma sosis ($P>0.05$), karena aroma pada tepung biji durian yang tidak menyengat serta tertutup aroma bumbu yang ditambahkan. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Winarno, 2002) bahwa aroma (bau) merupakan faktor penting dalam menunjukkan tingkat penerimaan konsumen dan menentukan kelezatan bahan pangan.

Rasa

Rasa merupakan gabungan faktor- faktor yang meliputi empat indera dasar (asin, manis, asam, pahit) melalui ujung- ujung saraf pada permukaan lidah (Soeparno, 2009). Penilaian terhadap cita rasa menunjukkan penilaian konsumen terhadap suatu bahan makanan. Cita rasa dipengaruhi oleh flavour yang dapat memberikan rangsangan pada saat mengecap dan kesan yang ditinggalkan pada indra perasa setelah seseorang menelan suatu produk (Bulkaini *et al.*, 2019). Menurut Winarno (1997) factor penentu untuk menerima produk pangan yaitu rasa, interaksi faktor rasa dan aroma yang meliputi sensasi asam, manis, asin, dan pahit pada ujung saraf sangat menentukan penerimaan makanan (Winarno, 2009). Secara umum rasa di dukung oleh reseptor di hidung dan reseptor rasa di mulut. Pengamatan terhadap rasa sosis dilakukan dengan penentuan tingkat kesukaan secara sensori berdasar katingkat kesukaan panelis terhadap sosis kering.

Hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa substitusi keju *Cheddar* terhadap sosis sapi kering pengaruh nyata ($P<0,05$) pada rasa sosis kering. Nilai rasa untuk P0 (Tanpa penambahan keju *Cheddar* 0%) 3,20 (suka), P1 (Keju *Cheddar* 5%) 3,07 (suka), P2 (Keju *Cheddar* 10%) 2,90 (suka), dan P3 (Keju *Cheddar* 15%) 2,60 (kurang suka). Tingkat kesukaan pada rasa sosis sapi kering terdapat pada perlakuan (P0 dan P1) sedangkan pada perlakuan P3 tingkat kesukaannya kurang, karena penambahan dari keju *Cheddar* membuat sosis kering menjadi asin. Rasa asin tidak hanya pada senyawa kimia saja, namun tetapi juga dari keju cheddar, semakin banyak keju cheddar diberikan akan menimbulkan rasa yang semakin asin. Rasa merupakan faktor penting dalam produk pangan, sebab rasa merupakan faktor penentu penerimaan atau penolakan suatu produk oleh panelis. Panelis akan menolak suatu produk, jika rasa pada produk tersebut memiliki rasa yang tidak enak meskipun aroma, warna dan tekstur bahan pangan dinilai baik. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pengaruh penambahan keju *Cheddar* pada sosis sapi kering berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap nilai uji hedonik rasa.

Dari hasil uji lanjut *Duncan* dapat menunjukkan bahwa penambahan keju *Cheddar* pada berbagai level perlakuan adanya perbedaan nyata pada sosis sapi kering. Karena disebabkan

konsentrasi level penambahan keju *Cheddar* berbeda pada masing-masing perlakuan. Sedangkan dalam penelitian (Kalisom, 2023) dengan penambahan jahe merah pada sosis berpengaruh nyata ($P < 0,05$) karena hasil penilaian organoleptik didapatkan skor tertinggi dengan perlakuan P2 $2,64 \pm 0,76$ dengan penambahan jahe merah sebanyak 5 gr, dan diikuti dengan P0 $2,52 \pm 0,92$ dengan penambahan jahe merah 0 gr. Sedangkan skor terendah untuk rasa sosis P1 $2,44 \pm 0,82$ dengan penambahan jahe merah sebanyak 2,5 gr dan untuk P3 $2,32 \pm 0,63$ dengan penambahan bubuk jahe merah sebanyak 7,5 gr. Hasil uji lanjut *Duncan* yaitu bahwa rasa sosis sapi kering pada P0 berbeda nyata dengan rasa sosis kering pada perlakuan P2 dan P3, sedangkan rasa sosis kering pada perlakuan P1 tidak menunjukkan perbedaan nyata, selanjutnya rasa sosis kering pada perlakuan P2 tidak berbeda nyata dengan P0, P1 dan P3 pada sosis kering.

Tekstur

Tekstur adalah ukuran dan susunan bagian-bagian suatu benda atau makanan (tekstur). Tekstur dapat dilihat secara langsung melalui indera penglihatan yaitu keras, lunak, halus, kasar, utuh, padat, cair, kering, lembab, keras, renyah, lunak dan kenyal (Sakti, 2018). Sosis memiliki tekstur yang kenyal. Tekstur sosis yang terbentuk merupakan hasil proses emulsifikasi air, lemak dan protein sebagai bahan pengikat atau pengemulsi (Bulkaini et al, 2019).

Hasil analisis Anova menunjukkan bahwa penambahan keju *Cheddar* tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada tekstur sosis sapi kering. Nilai tekstur untuk P0 (tanpa penambahan keju *Cheddar*) memiliki nilai 2,93 (suka), P1 (penambahan keju *Cheddar* 5%) memiliki nilai 3,00 (suka), P2 (penambahan keju *Cheddar* 10%) memiliki nilai 2,93 (suka) dan P3 (penambahan keju *Cheddar* 15%) memiliki nilai 2,60 (kurang suka). Nilai rata-rata uji tekstur menunjukkan bahwa pada perlakuan P1 (keju *Cheddar* 5%) memiliki nilai tertinggi dan disukai diantara perlakuan lainnya yang dimana pada perlakuan P3 dengan penambahan keju *Cheddar* sebanyak 15% memiliki tekstur yang tidak padat sehingga kurang disukai panelis. Hasil analisis menunjukkan bahwa pengaruh penggunaan keju *Cheddar* pada sosis sapi kering tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai uji hedonik tekstur. Sedangkan dalam penelitian Surbakti (2016) dengan penambahan pasta buah merah dengan presentasi yang berbeda tidak memberikan perbedaan yang nyata, nilai tekstur semakin menurun dengan meningkatnya persentase pasta buah ditambahkan. Hasil uji *Duncan* pada tekstur sosis sapi kering dengan penambahan keju *Cheddar* menunjukkan ($P < 0,05$) tidak ada pengaruh nyata dari perlakuan P0, P1, P2 dan P3 pada aroma dari sosis kering.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan keju cheddar tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH sosis sapi kering dan penambahan keju cheddar berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna dan rasa pada sosis kering, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto R., Wiraputra, D., Jyoti M.D., Zulaika A. 2020. Rendemen, Aroma, Rasa, Penampilan Keju Lunak Dari Susu Sapi dengan Penambahan Rennet dan Starter BAL, Yoghurt Blokul. *Jurnal Agritechno*, 13(2) : 120-126
- Aktafia, S.. 2019. Pengaruh Temperatur Pengeringan Terhadap Jumlah Bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmanella SP* pada Daging Sapi Bumbu Kering. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., Arief, I.I.. 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2) : 79-88.
- Aqidah, R. (2023). Jurnal pengaruh penggunaan *Virgin Palm Oil* (VPO) terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging angsa. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Mataram.
- Bulkaini, Kisworo, D., Yasin, M.. 2019. Karakteristik Fisik Dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Subtitusi Tepung Tapioka . *Jurnal Veterier*. Vol.20 No 4: 548-557.
- Dewi, A.C., Jamhari, Setiyono. 2021. Sensoris Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Filler Berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1) :8-15.
- Estikomah, S.A.. 2017. Uji Kadar Lemak Keju *Cheddar* Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter. *Jurnal Farmasi UNIDA GONTOR*. 1(1) : 1-2.
- Fauzia, N.. 2023. Kajian Umur Simpan Keju *Cheddar* Olahan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (Aslt) Model Arrhenius. Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung, p 1.
- Feriana, C. P., Lucia, C. M & Frans, L., 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus Carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2) : 19- 28.
- Gómez, M. and J.M. Lorenzo. 2013. Effect of fat level on physicochemical, volatile compounds and sensory characteristics of dry-ripened “chorizo” from Celta pig breed. *Meat Sci*. 95: 658–666.
- Heryani, S., Wardayanie, N.I.A., Aviana, T., & Hasrini, R.F. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Sosis Kering Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta IHP*, 37 (2), 180-186

- Irawati, A., Warnoto, W., Kususiah, K.. 2016. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap pH, Dma, Susut Masak Dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia.10(2) : 125– 135.
- Ismanto, A., Lestyanto, D.P., Haris, M.I., Erwanto, Y.. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan *Transglutaminase*. Jurnal Sains Peternakan. 18(1): 73-80.
- Kalisom.. 2023. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Terhadap Mikroba (Tpc, *Salmonella*) dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Ayam. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram.
- Kim, D.H., Yea, J.K., Dong, M.S., Jung H.L., Sung, G.H., 2022, Drying Characteristics and PHysicochemical Properties of Semi-Dried Restructured Sausage Depend on Initial Moisture Content. Food Science of Animal Resources. 42(3) : 411-425.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Water holding capacity, pH, and the organoleptic characteristics of chicken nugget that was substituted by boiled eggs. Animal Agriculture Journal 1 (1): 453-460.
- Liur I. J., Souhoda D. F., Papilaya B.J.. 2020. Analisis Kadar Air Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Yang Dikual Dipasar Tradisional Kota Ambon. Jurnal Ilmu Trenak dan Tanaman. 10(1) : 45-50.
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Zootek, 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Poernomo, H., Wedha G. K., Teddy S.. 2020. Peningkatan Keterampilan Optimalisasi Meat Grinder pada Pengolahan Sosis Ayam Keju. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat. 4(1) : 325-326.
- Puradireja, R.H., Herlina L., Arief H.. 2021. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Provinsi Lampung. Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis. 7(2) : 1439-1448.
- Sakban, B. M. M. D.. 2021. Pengaruh Gel Emulsi Kacang Merah Dan Minyak Zaitun Terhadap Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia Sosis.**Skripsi**. Fakultas PeternakanUniversitas Mataram.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Subtitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni KulinerFakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A.. 2010. Analisis Sensori untuk Industri dan Agro (Dewi Sartika Sardin(ed.); Pertama Ap). IPB Press.
- Sulistiana, E. 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Sutandi, A.. 2019. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Sosis Bratwurst. Jurnal Sosial dan Humaniora. 1(2) :1-19.

Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta

Yuliana.. 2020. Sifat Fisik dan Kandungan Antioksidan Sosis Daging Ayam Dengan Bahan Tambahan Tepung Daun Seledri. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Mataram.