



KUALITAS ORGANOLEPTIK SOSIS TELUR ITIK DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (DAUCUS CAROTA L.)

Mala Maulia Nabila¹⁾, Metha Monica²⁾, Fatati³⁾

¹⁾Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email: malamaulia27@gmail.com

²⁾Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email: metha_monica@unja.ac.id

³⁾Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email: abubakarfatati@unja.ac.id

Abstract

This study aims to determine the organoleptic quality of duck egg sausage with the addition of carrots (*Daucus carota L.*). The study was conducted at the Laboratory of the Faculty of Animal Husbandry, Jambi University on November 24 to December 23, 2025. The design used was a Randomized Block Design (RAK) with 5 treatments and 30 semi-trained panelists as a group. The treatment consisted of a ratio of 100% duck eggs with the addition of carrots successively at 25% (P1), 35% (P2), 45% (P3), 55% (P4), and 65% (P5). The parameters observed included color, aroma, texture, and taste using a hedonic scale of 1–5. Data were analyzed using One Way Analysis of Variance (ANOVA) with the help of the SPSS program. The results showed that the addition of carrots at various treatment levels did not provide significant differences ($P>0.05$) on the color, aroma, texture, and taste of duck egg sausage. This study concluded that the addition of carrots up to 65% showed the same organoleptic quality of duck egg sausage based on panelist assessments.

Keywords: Duck Egg Sausage, Carrots, Organoleptic Quality, Hedonic Test.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik sosis telur itik dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi pada tanggal 24 November sampai 23 Desember 2025. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 30 panelis semi terlatih sebagai kelompok. Perlakuan terdiri atas perbandingan telur itik 100% dengan penambahan wortel berturut-turut sebesar 25% (P1), 35% (P2), 45% (P3), 55% (P4), dan 65% (P5). Parameter yang diamati meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala hedonik 1–5. Data dianalisis menggunakan One Way Analysis of Variance (ANOVA) dengan bantuan program SPSS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan wortel pada berbagai tingkat perlakuan tidak memberikan perbedaan yang signifikan ($P>0,05$) terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa sosis telur itik. Penelitian ini disimpulkan bahwa penambahan wortel hingga 65% menunjukkan kualitas organoleptik sosis telur itik sama berdasarkan penilaian panelis.

Kata Kunci: Sosis Telur Itik, Wortel, Kualitas Organoleptik, Uji Hedonik.



PENDAHULUAN

Sosis merupakan produk pangan olahan yang umumnya dibuat dari daging cincang yang dihaluskan, seperti daging sapi atau ayam, kemudian dicampur dengan bahan tambahan berupa tepung dan bumbu-bumbu. Campuran tersebut selanjutnya dimasukkan ke dalam selongsong alami maupun buatan. Menurut Azizi (2020), sosis adalah makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang, dihaluskan, diberi bumbu, kemudian dimasukkan ke dalam pembungkus (selongsong) yang berasal dari usus hewan atau pembungkus buatan. Dalam inovasi produk ini, penggunaan daging digantikan oleh telur itik yang memiliki kandungan protein tinggi.

Telur itik berperan penting dalam pembentukan struktur sosis karena protein yang terkandung di dalamnya dapat membantu mengikat bahan-bahan penyusun sehingga menghasilkan tekstur yang kompak dan kenyal setelah proses pengolahan. Kurniati et al. (2020) menyatakan bahwa telur memiliki sifat gelasi yang mampu mengikat lemak. Sifat gelasi tersebut berasal dari protein telur yang mampu mengikat air, lemak, dan bahan lainnya, yang dipengaruhi oleh proses pemanasan serta keberadaan air. Selain itu, Fensynthia (2024) menjelaskan bahwa salah satu keunggulan telur itik adalah kandungan nutrisinya yang cenderung lebih tinggi dibandingkan telur ayam. Hal ini disebabkan ukuran telur itik yang umumnya lebih besar. Dalam 100 gram telur itik terkandung sekitar 13 gram protein, sedangkan pada jumlah yang sama telur ayam mengandung sekitar 12 gram protein. Meskipun demikian, pemanfaatan telur itik masih relatif rendah dibandingkan telur ayam karena memiliki aroma amis yang lebih kuat. Arifin et al. (2024) menyatakan bahwa telur itik memiliki bau amis yang cukup menyengat sehingga penggunaannya dalam berbagai produk pangan belum seluas telur ayam.

Bahan pengikat yang digunakan dalam pembuatan sosis pada penelitian ini adalah tepung sagu. Pemilihan tepung sagu bertujuan untuk meningkatkan tekstur sosis sehingga menjadi lebih padat, kenyal, dan kompak serta tidak mudah hancur saat dikunyah. Pada umumnya, penggunaan tepung sebagai bahan pengikat dalam pembuatan sosis berkisar antara 5–10% dari berat daging. Pada kisaran tersebut, tepung mampu memperbaiki struktur dan kestabilan emulsi produk tanpa menurunkan mutu sensoris sosis (Singal et al., 2013).

Selain tepung sagu, wortel (*Daucus carota* L.) digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan sosis. Penambahan wortel tidak hanya berfungsi meningkatkan warna produk, tetapi juga memberikan cita rasa manis alami. Menurut Febrianti et al. (2013), penambahan wortel pada sosis dapat meningkatkan nilai gizi karena kaya akan provitamin A serta berperan sebagai pewarna alami yang membuat produk akhir lebih menarik. Sidu et al. (2018) juga menyatakan bahwa wortel dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk memperbaiki warna sosis. Dengan demikian, penambahan wortel diharapkan dapat

meningkatkan nilai gizi, penampilan, dan cita rasa produk sosis.

Penelitian mengenai penambahan wortel dalam pembuatan sosis telah dilakukan sebelumnya oleh Sidu et al. (2018) pada sosis ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) dengan penambahan wortel (*Daucus carota* L.) dan pati sagu (*Metroxylon* sp.). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik berdasarkan tingkat kesukaan panelis adalah formulasi S3, yaitu kombinasi wortel 75% dan pati sagu 25%, dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan sebesar 6,33.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas organoleptik sosis telur itik dengan penambahan wortel (*Daucus carota* L.). Penilaian kualitas organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala hedonik. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai formulasi sosis telur itik yang memiliki tingkat penerimaan terbaik oleh konsumen serta dapat menjadi alternatif produk pangan bernilai gizi tinggi.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi pada tanggal 24 November 2025 sampai dengan 23 Desember 2025. Kegiatan penelitian dilakukan setiap hari mulai pukul 08.00 WIB hingga 16.30 WIB.

Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi telur itik segar, tepung sagu, wortel, bawang putih, lada, garam, gula, Sodium Tripolyphosphate (STTP), selongsong sosis, roti tawar, dan air mineral. Roti tawar dan air mineral digunakan sebagai bahan penetral rasa selama pelaksanaan uji organoleptik.

Alat Penelitian

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan digital, termometer, panci kukusan, parutan, pisau, wadah bening, sendok, sutil, corong plastik, nampan, kompor gas, plastik ziplock, label sampel, dan kuesioner penilaian. Uji organoleptik dilakukan dengan melibatkan 30 orang panelis.

Komposisi bahan penyusun sosis telur itik dengan penambahan wortel (*Daucus carota* L.) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Penyusun Sosis Telur Itik dengan Penambahan Wortel

Bahan (gram)	P1	P2	P3	P4	P5
Telur itik	500	500	500	500	500
Tepung sagu	50	50	50	50	50
Wortel	125	175	225	275	325
Bawang putih	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Lada	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5



Garam	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
Gula	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
STTP	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7

Tahapan Pembuatan Sosis Telur Itik

Proses pembuatan sosis telur itik dilakukan berdasarkan metode Sidu et al. (2018) dengan beberapa modifikasi sebagai berikut:

1. Menyiapkan seluruh bahan yang terdiri atas telur itik, tepung sagu, wortel, bawang putih, lada, garam, gula, dan STTP.
2. Wortel dicuci menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan residu yang menempel, kemudian dikupas dan dicuci kembali hingga bersih.
3. Wortel diparut menggunakan parutan halus agar mudah tercampur dalam adonan dan menghasilkan tekstur sosis yang lembut.
4. Bawang putih dikupas, dicuci, kemudian diparut hingga halus.
5. Telur itik dipecahkan dan dikocok hingga homogen.
6. Semua bahan ditimbang sesuai formulasi perlakuan.
7. Seluruh bahan dicampurkan ke dalam wadah yang berbeda sesuai perlakuan dan diberi kode perlakuan.
8. Adonan diaduk secara manual hingga homogen.
9. Selongsong sosis berdiameter 18 mm disiapkan dan salah satu ujungnya diikat.
10. Adonan dimasukkan ke dalam selongsong menggunakan corong hingga mencapai berat 30 gram dengan panjang sekitar 15 cm. Ujung selongsong kemudian diikat kembali.
11. Air dalam panci kukusan dipanaskan hingga suhu 80°C, kemudian sosis dikukus selama 15 menit hingga matang merata.
12. Sosis yang telah matang diangkat, ditiriskan, dan didinginkan pada suhu ruang selama ±15 menit.

Uji Organoleptik

Uji Organoleptik merupakan metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur tingkat penerimaan terhadap suatu produk. Menurut Gusnadi et al. (2021), uji organoleptik atau uji sensori memanfaatkan indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan perabaan untuk menilai karakteristik produk pangan.

Penelitian ini menggunakan uji hedonik (uji kesukaan) dengan melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Jumlah panelis tersebut dianggap cukup representatif untuk menggambarkan variasi persepsi sensori konsumen dan sesuai dengan standar pelaksanaan uji hedonik. Menurut Rizky (2019), panelis semi terlatih harus memiliki kemampuan sensori yang baik dalam mendeteksi,

mengenali, dan membedakan rangsangan yang diterima sehingga dapat memberikan penilaian secara objektif.

Pelaksanaan uji organoleptik dilakukan pada pukul 09.00–11.00 WIB dan 14.00–16.00 WIB ketika panelis tidak berada dalam kondisi terlalu lapar maupun terlalu kenyang (Mahmud, 2019).

Tabel 2. Skor Penilaian Hedonik

Skor	Kriteria
1	Sangat tidak suka
2	Tidak suka
3	Suka
4	Sangat suka
5	Amat sangat suka

Sumber: Sofiah dan Achyar (2008).

Prosedur Pengujian Organoleptik

1. Panelis diberikan penjelasan mengenai tujuan penelitian dan tata cara pengisian lembar penilaian.
2. Sampel sosis dipotong dengan ukuran seragam ±2 cm dan dimasukkan ke dalam plastik ziplock yang telah diberi kode acak.
3. Setiap panelis menerima seluruh sampel dan melakukan penilaian secara berurutan.
4. Air mineral dan roti tawar disediakan untuk menetralkan indera pengecap di antara pengujian sampel.
5. Panelis memberikan skor pada setiap parameter yang diamati pada lembar penilaian hedonik.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 5 perlakuan dengan 30 panelis semi terlatih sebagai kelompok. Menurut Hasdar et al. (2021), Rancangan Acak Kelompok digunakan pada kondisi lingkungan yang heterogen sehingga diperlukan pengelompokan untuk mengurangi keragaman yang tidak diinginkan.

Perlakuan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- P1 = 100% telur itik + 25% wortel
- P2 = 100% telur itik + 35% wortel
- P3 = 100% telur itik + 45% wortel
- P4 = 100% telur itik + 55% wortel
- P5 = 100% telur itik + 65% wortel

Peubah Yang Diamati

Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan panelis terhadap sosis telur itik dengan penambahan wortel yang meliputi:

1. Warna
2. Aroma
3. Tekstur
4. Rasa



Analisis Data

Data hasil uji hedonik pada parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa dianalisis menggunakan metode One Way Analysis of Variance (ANOVA) dengan bantuan program Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). Analisis ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan tingkat penambahan wortel terhadap tingkat kesukaan panelis pada sosis telur itik. Apabila hasil analisis menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$), maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut untuk mengetahui perbedaan antarperlakuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Perlakuan terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Telur Itik

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kualitas organoleptik sosis telur itik dengan penambahan wortel (*Daucus carota* L.) yang dinilai menggunakan uji hedonik skala 1–5 oleh 30 orang panelis, diperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rataan Nilai Organoleptik Sosis Telur Itik dengan Penambahan Wortel

Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P1 (25% wortel)	2,933 ± 0,784	3,033 ± 0,927	3,100 ± 0,922	2,967 ± 0,964
P2 (35% wortel)	3,200 ± 0,846	2,733 ± 0,944	3,000 ± 0,909	2,800 ± 0,964
P3 (45% wortel)	3,067 ± 0,827	2,867 ± 0,937	3,133 ± 0,819	3,067 ± 0,907
P4 (55% wortel)	3,300 ± 0,952	3,200 ± 0,961	3,100 ± 0,884	2,733 ± 1,337
P5 (65% wortel)	3,033 ± 1,129	3,067 ± 1,229	3,100 ± 1,028	2,933 ± 1,362

Keterangan:

P1 = 100% telur itik + 25% wortel

P2 = 100% telur itik + 35% wortel

P3 = 100% telur itik + 45% wortel

P4 = 100% telur itik + 55% wortel

P5 = 100% telur itik + 65% wortel

Hasil analisis ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa penambahan wortel pada berbagai tingkat perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap kualitas organoleptik sosis telur itik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Dengan demikian, hipotesis nol (H_0) diterima, yang berarti tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap sosis telur itik pada perlakuan P1, P2, P3, P4, dan P5.

Meskipun secara statistik tidak menunjukkan perbedaan yang nyata, terdapat kecenderungan nilai rata-rata yang berbeda pada masing-masing parameter. Nilai kesukaan warna tertinggi diperoleh pada perlakuan P4 (55% wortel) dengan skor $3,300 \pm 0,952$, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan P1 (25% wortel) dengan skor $2,933 \pm 0,784$. Pada parameter aroma, nilai tertinggi juga diperoleh pada perlakuan P4 yaitu $3,200 \pm 0,961$, sementara nilai terendah terdapat pada perlakuan P2 yaitu $2,733 \pm 0,944$.

Untuk parameter tekstur, nilai kesukaan tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 (45% wortel) dengan skor $3,133 \pm 0,819$, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan P2 dengan skor $3,000 \pm 0,909$. Pada parameter rasa, nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 yaitu $3,067 \pm 0,907$, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan P4 yaitu $2,733 \pm 1,337$.

Secara umum, seluruh perlakuan menghasilkan nilai organoleptik yang berada pada kisaran skor 2,7–3,3, yang menunjukkan bahwa sosis telur itik dengan penambahan wortel masih dapat diterima oleh panelis dengan kategori penilaian antara "**suka**" hingga "**cukup suka**". Hasil ini mengindikasikan bahwa penambahan wortel hingga level 65% tidak menurunkan tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, maupun rasa sosis telur itik.

Warna

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna sosis telur itik dengan penambahan wortel berada pada kisaran $2,93 \pm 0,78$ hingga $3,30 \pm 0,95$. Berdasarkan skala hedonik, nilai tersebut termasuk dalam kategori cukup suka hingga mendekati suka. Perlakuan P4 (55% wortel) memiliki nilai rata-rata tertinggi, yang menunjukkan bahwa penambahan wortel pada konsentrasi tersebut menghasilkan warna sosis yang paling menarik bagi panelis. Warna oranye alami dari wortel memberikan tampilan visual yang lebih cerah dibandingkan perlakuan dengan konsentrasi wortel lebih rendah. Meskipun demikian, perbedaan nilai rata-rata antar perlakuan relatif kecil, sehingga secara umum warna sosis telur itik pada seluruh perlakuan masih dapat diterima oleh panelis. Palandeng *et al.* (2016), penambahan wortel dalam jumlah yang relatif sedikit tidak terlalu berpengaruh terhadap warna sosis yang dihasilkan, sehingga warna kejinggaan khas wortel tidak tampak secara jelas pada produk.

Warna pada sosis juga dipengaruhi oleh penggunaan telur itik sebagai bahan utama. Telur itik memiliki ukuran dan bobot yang relatif besar, sehingga menghasilkan kuning telur dengan kandungan pigmen yang tinggi. Argo *et al.* (2013) menyatakan bahwa bobot kuning telur memiliki hubungan yang erat dengan bobot telur, di mana semakin besar bobot telur maka semakin besar pula bobot kuning telur yang dihasilkan. Penggunaan telur itik sebanyak 500 gram pada setiap perlakuan menyebabkan pigmen dari kuning telur menjadi warna dasar yang dominan pada sosis.



Oleh karena itu, penambahan wortel, meskipun dilakukan dalam jumlah yang lebih tinggi, cenderung hanya memperkuat warna dasar tersebut dan tidak menimbulkan perbedaan warna yang mencolok secara visual, sehingga panelis sulit membedakan warna antar perlakuan.

Aroma

Penilaian aroma sosis telur itik dengan penambahan wortel menunjukkan nilai rata-rata berkisar antara $2,73 \pm 0,94$ hingga $3,20 \pm 0,96$, yang termasuk dalam kategori cukup suka. Nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan P4 (55% wortel), yang mengindikasikan bahwa pada konsentrasi tersebut aroma telur itik dan wortel berada dalam kondisi yang paling seimbang. Pada perlakuan dengan konsentrasi wortel lebih rendah, aroma telur itik masih relatif dominan, sedangkan pada konsentrasi lebih tinggi mulai muncul aroma wortel yang lebih kuat. Seluruh perlakuan masih berada pada tingkat penerimaan panelis yang cukup baik dan tidak menunjukkan adanya penolakan terhadap aroma produk. Walaupun tidak memberikan perbedaan yang signifikan pada setiap

perlakuan, hal ini dapat dijelaskan bahwa faktor penentu aroma sosis telur itik disebabkan oleh aroma telur itik, wortel, dan bumbu-bumbu yang ditambahkan sebagai penyamar aroma amis pada telur itik. Menurut Rahayu (2020) sosis akan mengeluarkan aroma sesuai bahan dasarnya. Ditambahkan Febriyanti *et al.* (2013) aroma pada sosis disebabkan oleh bahan utama yang digunakan pada pembuatan sosis, aroma tepung bahan pengisi, wortel dan bumbu - bumbu yang di tambahkan.

Tekstur

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur menunjukkan nilai rata-rata yang relatif seragam, yaitu berkisar antara $3,00 \pm 0,90$ hingga $3,13 \pm 0,82$, yang termasuk dalam kategori cukup suka. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan wortel hingga konsentrasi 65% tidak memberikan pengaruh yang berarti terhadap tekstur sosis telur itik. Tekstur sosis tetap dinilai cukup kenyal dan kompak oleh panelis, yang diduga dipengaruhi oleh penggunaan bahan pengikat seperti tepung sagu serta proses pengolahan yang seragam pada seluruh perlakuan. Keseragaman nilai ini menunjukkan bahwa variasi konsentrasi wortel tidak menurunkan mutu tekstur produk. Tidak adanya perbedaan signifikan pada parameter tekstur diduga disebabkan oleh peran bahan baku utama dan bahan pengikat yang lebih dominan dalam menentukan karakteristik tekstur sosis. Protein yang terdapat pada telur itik berperan dalam menyerap dan menahan air selama proses pemasakan, sehingga membantu pembentukan struktur sosis yang kompak dan stabil. Menurut Damopolii *et al.* (2017), bahan pengikat berbasis tepung akan berkorelasi dengan protein selama proses pemasakan. Andini *et al.* (2024) menambahkan bahwa protein berperan sebagai pengemulsi alami yang mampu mengikat lemak dan air, sehingga terbentuk fase dispersi yang optimal dan

homogen. Selain itu, tepung sagu sebagai bahan pengikat utama mengalami proses gelatinisasi pati selama pemasakan, yang berkontribusi terhadap pembentukan tekstur sosis yang padat dan kenyal. Menurut Pido *et al.* (2022), proses gelatinisasi pati pada tepung sagu selama pengukusan menghasilkan struktur produk yang lebih kompak. Serat wortel yang terdistribusi secara merata di dalam adonan tidak mengganggu pembentukan struktur sosis, sehingga panelis sulit membedakan tekstur sosis antar perlakuan.

Rasa

Penilaian panelis terhadap rasa sosis telur itik dengan penambahan wortel menunjukkan nilai rata-rata berkisar antara $2,73 \pm 1,34$ hingga $3,07 \pm 0,90$, yang termasuk dalam kategori cukup suka. Perlakuan P3 (45% wortel) memiliki nilai rata-rata tertinggi, yang menunjukkan bahwa pada konsentrasi tersebut diperoleh keseimbangan rasa yang paling optimal antara telur itik dan wortel. Pada perlakuan dengan konsentrasi wortel lebih tinggi, rasa khas wortel cenderung mulai mendominasi sehingga menurunkan tingkat kesukaan panelis. Nilai standar deviasi yang relatif besar pada beberapa perlakuan menunjukkan adanya variasi preferensi panelis terhadap rasa produk. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan sosis telur itik tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa produk, meskipun setiap perlakuan memiliki tingkat penambahan wortel yang berbeda.

Tidak adanya perbedaan signifikan pada parameter rasa dikarenakan formulasi dari sosis masih dominan telur sehingga panelis menilai rasa antar sosis sama saja yang memberikan cita rasa dominan. Sementara itu, penambahan wortel pada berbagai tingkat perlakuan memberikan kontribusi rasa yang relatif ringan dan tidak cukup kuat untuk mengubah cita rasa sosis secara signifikan. Selain itu, keseragaman formulasi bahan lainnya serta proses pemasakan yang sama pada setiap perlakuan menyebabkan rasa sosis yang dihasilkan tetap stabil dan berada dalam batas penerimaan panelis. Oleh karena itu, panelis cenderung memberikan penilaian rasa yang relatif sama pada seluruh perlakuan. Hal ini sejalan dengan penelitian Atma (2015) rasa dari sosis dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, misalnya jumlah garam yang ditambahkan, bumbu-bumbu yang digunakan, serta gula dan lemak yang ada pada makanan. Penambahan garam, lemak minyak, tepung, dan bumbu-bumbu selama pengolahan sama banyak pada setiap perlakuan, sehingga rasa sosis daging puyuh yang dihasilkan juga sama. Hal ini juga sejalan dengan Irwansyah (2018) bumbu-bumbu yang ditambahkan pada pembuatan sosis, merupakan komponen paling dominan dalam membentuk rasa yang ditimbulkan pada produk sosis. Adanya penambahan rempah-rempah juga dapat meningkatkan cita rasa pada produk sosis. Hal ini didukung dengan pernyataan Prayitno (2009) yang menyatakan bahwa rasa yang berasal dari suatu produk



berasal dari bahan yang digunakan pada pembuatan produk tersebut.

KESIMPULAN

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan wortel hingga 65% dalam pembuatan sosis telur itik tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap kualitas organoleptik, meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan penilaian panelis, seluruh perlakuan menunjukkan tingkat penerimaan yang relatif sama.

Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji pembuatan sosis telur itik dengan menggunakan putih telur dan kuning telur secara terpisah dengan penambahan wortel, guna mengetahui pengaruh masing-masing komponen telur terhadap karakteristik organoleptik dan tingkat kesukaan panelis

DAFTAR PUSTAKA

- Argo, L. B., Tristiarti, T., & Mangisah, I. (2013). Kualitas fisik telur ayam arab petelur fase I dengan berbagai level *Azolla microphylla*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 445–457.
- Arifin, I., Ulfah, T., Adiputra, R., Hariadi, H., & Akhdiyat, T. (2024). Karakteristik sensorik telur asin dengan pemberian tepung daun jeruk purut (*Citrus hystrix*). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(2), 82–89.
- Azhary, I., & Holinesti, R. (2023). Analisis kualitas bakso ayam petelur afkir dengan penambahan rumput laut sebagai bahan pengental. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 1–8.
- Azizi, E. C. (2020). Pengaruh substitusi tempe dan penambahan puree wortel terhadap daya terima, nilai gizi dan nilai ekonomi sosis untuk jajanan anak sekolah (Skripsi, Universitas Airlangga).
- Damopolii, R., Assa, J. R., & Kandao, J. (2017). Karakteristik organoleptik dan kimia bakso ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang disubstitusi dengan tepung sago (*Metroxylon sago*) sebagai bahan pengisi. *Jurnal Cocos*, 1(4), 1–10. <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i4.15703>
- Febriyanti, V., Sani, E. Y., & Haryati, S. (2013). Pengaruh substitusi pasta wortel dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan sensori sosis ikan belanak. *Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Products*, 1(2), 1–33.
- Fensynthia, G. (2024). Kelebihan dan kekurangan telur bebek bagi kesehatan. *Alodokter*. <https://www.alodokter.com/ketahui-kelebihan-dan-kekurangan-telur-bebek>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hasdar, M., Wadli, W., & Meilani, D. (2021). Rancangan acak lengkap dan rancangan acak kelompok pada pH gelatin kulit domba dengan pretreatment larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(1), 17–23.
- Kurniati, D., Bintoro, V. P., & Dwiloka, B. (2020). Pengaruh perendaman dalam teh hijau dan teh hitam terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan mutu hedonik telur itik rebus. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 197–201.
- Mahmud, M. (2019). Uji organoleptik bolu enbal pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku tahun 2019. *Global Health Science*, 4(4), 189–194.
- Palandeng, F. C., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. (2016). Karakteristik fisikokimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 19–28.
- Pido, N. D., Naiu, A. S., & Harmain, R. M. (2022). Formulasi dan karakterisasi mutu sosis ikan layang dengan perbandingan tepung sago yang berbeda. *The NIKé Journal*, 10(3), 154–162.
- Rahayu, R. C. (2020). Pembuatan sosis (sausage) ayam dengan gelatin tulang ayam broiler (*Gallus domesticus*) sebagai bahan pengikat (binder) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Rizky. (2019). Pemilihan dan pelatihan panelis untuk uji sensoris. *Scribd*. <https://id.scribd.com/presentation/437021822/Panalis-Uji-Sensori-2019Evsen>
- Sidu, S., & Engelen, A. (2018). Sosis ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) dengan penambahan wortel (*Daucus carota*) dan pati sago (*Metroxylon sp.*). *Journal of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 117–123.
- Singal, C. Y., Nurali, E. J., Koapaha, T., & Djarkasi, G. S. (2013). Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Cocos*, 3(6), 1–8.