

INOVASI SOSIS AYAM KENTANG CIPOT (*CHICKEN POTATO*) DENGAN PENAMBAHAN KEMASAN KOLAGEN SAPI

Arti Hastuti¹, Mira Afrilia Setiawati¹, Detya Zalfa¹, Eva¹, Angriawan Anggara¹

¹Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal

Universitas Djuanda, Bogor, Indonesia

Jl. Tol Ciawi No. 1, Kontak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

^aKorespondensi: Arti Hastuti arti.hastuti@unida.ac.id, Mira Afrilia Setiawati

miraafriasetiawati@gmail.com

ABSTRAK

Inovasi produk Sosis Ayam Kentang CIPOT (Chicken Potato) dikembangkan dengan penambahan potongan kentang sebagai bahan pengisi untuk meningkatkan nilai gizi (karbohidrat kompleks dan serat) serta memperbaiki kualitas fisik sosis. Penelitian ini yang mengambil 30 mahasiswa sebagai responden menggunakan uji hedonik dan uji sensori untuk menilai atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji validitas menunjukkan bahwa semua atribut hedonik valid, dan instrumen yang digunakan reliabel. Sementara itu, pada uji sensori, hanya atribut rasa dan tekstur yang dinyatakan valid, meskipun reliabilitasnya masih kurang memuaskan. Analisis regresi linier sederhana, uji T, dan uji F mengonfirmasi bahwa penilaian sensori berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen (hedonik), dengan variabel sensori menjelaskan 14,8% variasi kesukaan konsumen.

Kata Kunci: inovasi produk, sosis ayam, selongsong kolagen, camilan sehat

PENDAHULUAN

Saat ini, permintaan masyarakat terhadap makanan cepat saji atau makanan beku seperti sosis dan nugget terus mengalami peningkatan. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) berperan besar dalam perkembangan sistem pengelolaan pangan, khususnya melalui inovasi di bidang teknologi pengawetan makanan. Teknologi ini berfungsi penting untuk meminimalkan risiko kerusakan pada bahan pangan maupun produk olahan, dan metode pembekuan menjadi cara yang paling praktis dan efektif digunakan (Hastuti *et al.*, 2025).

Sosis sendiri merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, dengan tingkat konsumsi yang cukup tinggi.

Produk ini dibuat dari campuran daging giling halus yang dicampur dengan tepung atau pati, bumbu serta bahan tambahan pangan, kemudian dimasukkan ke dalam selongsong. Sosis dapat menjadi sumber protein hewani yang baik sebagai lauk utama maupun makanan ringan (Sejati *et al.*, 2023).

Sebagai produk emulsi daging, sosis umumnya mengandung bahan pengisi, bahan pengikat, dan bumbu-bumbu tambahan untuk meningkatkan cita rasa dan daya terima produk. Sosis yang berkualitas memiliki ciri khas seperti tekstur yang kenyal, kehilangan air saat dimasak (cooking loss) yang rendah, daya ikat air (DIA) tinggi sehingga terasa lebih juicy, mudah diiris, serta memiliki rasa yang disukai konsumen (Ismanto *et al.*, 2020).

Pangan yang diproses melalui tahap pembekuan hingga mencapai suhu produk di bawah -18°C digolongkan sebagai makanan olahan beku atau *frozen food*. Jenis makanan ini menjadi salah satu hasil nyata dari kemajuan teknologi penyimpanan bersuhu rendah dan banyak dikembangkan untuk menyesuaikan dengan gaya hidup masyarakat modern yang serba cepat (Hastuti *et al.*, 2025).

Selongsong kolagen buatan yang digunakan pada produk sosis biasanya terbuat dari bahan berserat yang berasal dari kulit, tulang, dan jaringan ikat hewan. Proses pembuatannya cukup kompleks dan umumnya sudah dipatenkan. Pada pembuatan selongsong kolagen sapi, misalnya, proses dimulai dari pemisahan lapisan korium dari kulit, kemudian dilakukan dekalsifikasi dan penggilingan. Setelah itu, ditambahkan asam untuk menyebabkan pembengkakan kolagen, lalu bahan tersebut diekstrusi menjadi adonan kolagen menggunakan metode ekstrusi basah atau kering (Suurs *et al.*, 2020).

Pengawasan mutu (quality control) menjadi aspek penting dalam menjamin bahwa produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan aman dikonsumsi. Tahap ini berperan besar dalam meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk di pasaran. Pengawasan mutu bahan baku dilakukan melalui beberapa langkah seperti pengecekan *purchasing order* (PO), uji organoleptik, dan pemeriksaan

fisik. Sedangkan pada tahap produksi, pengawasan dilakukan dengan mengidentifikasi potensi bahaya serta upaya pencegahannya, mulai dari persiapan bahan hingga penyimpanan produk akhir (Hastuti *et al.*, 2022)

Inovasi pengembangan sosis dengan penambahan potongan kentang menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai fungsional dan kandungan gizi produk olahan daging. Kentang mengandung berbagai zat gizi penting seperti pati, serat, vitamin C, vitamin B6, kalium, dan antioksidan. Kandungan pati di dalam kentang mampu meningkatkan daya ikat air (DIA) serta membantu pembentukan gel protein, sehingga tekstur sosis menjadi lebih padat, lembut, dan juicy. Selain itu, penambahan kentang juga dapat menurunkan cooking loss, yang menjadi salah satu indikator penting dalam menilai kualitas sosis emulsi (Sinurat *et al.*, 2018).

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada produk inovasi Sosis Ayam Kentang dengan target mahasiswa. Penelitian berlangsung dari 20 September hingga 23 Oktober.

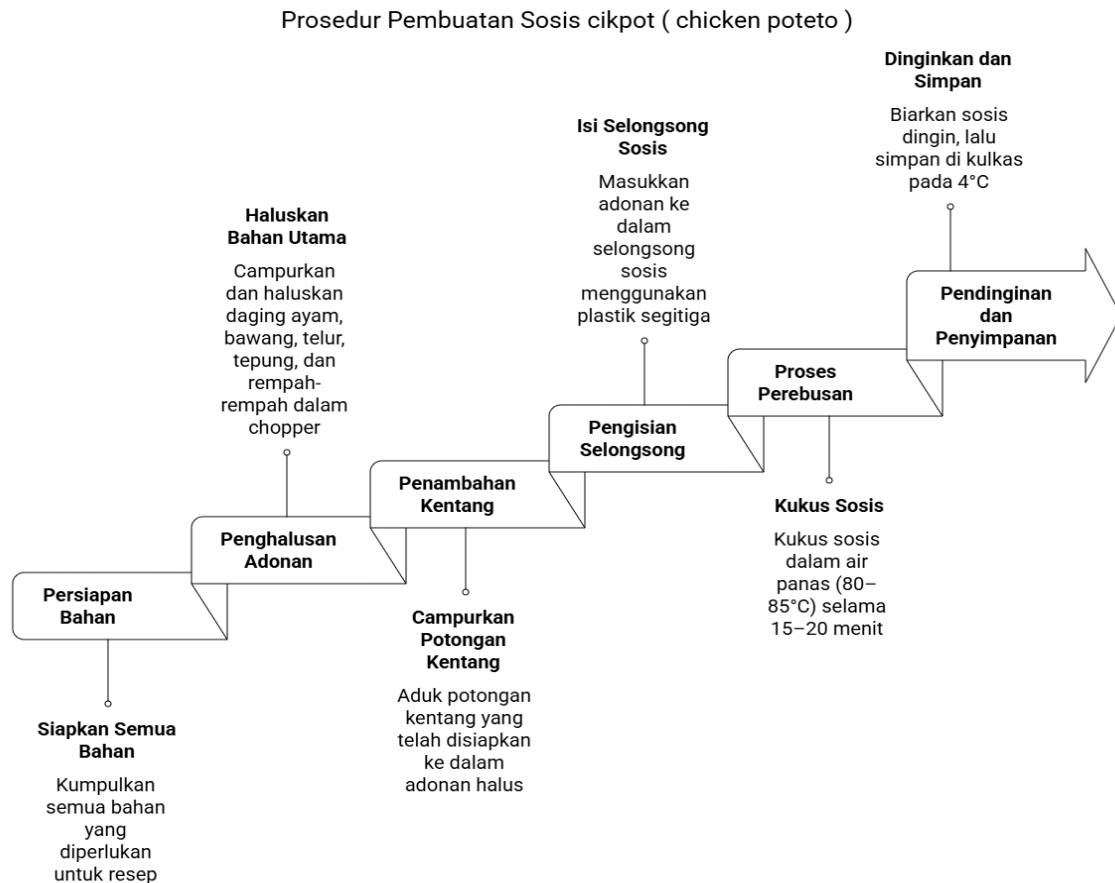
Bahan

Bahan bahan yang di Gunakan di antaranya daging ayam 250 gr, tepung tapioca 3 sendok makan, kentang 1 buah yang sudah di potong potong dadu, ladaku secukupnya, garam Himalaya 1/2 sdm, putih telur 1 butir, bawang putih 2 siung, bawang merah 2 siung, bawang bombai 1/3 buah, dan selongsong sosis.

Alat

Alat alat yang di Gunakan pada percobaan ini yaitu chopper, pisau, talenan, sendok, baskom, kompor, dan panci.

Prosedur



Gambar 1 prosedur pembuatan sosis cipot

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian terdiri dari konsumen yang telah mencoba Sosis Ayam Kentang dengan total sebanyak 30 orang.

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitiannya adalah produk inovasi Sosis Ayam Kentang. Dan Objek penelitian berkaitan dengan analisis inovasi produk Sosis Ayam Kentang terhadap tingkat kesukaan konsumen.

Varibel operasional

Table 1 variabel operasional hedonik

konsep	Varibel	Indicator	Skala	Skor=sikap responden
Pada penelitian ini berfokus pada konsep kualitas produk sosis ayam dengan penambahan kentang (sebagai karbohidrat/pengisi) dan hubungannya dengan warna, aroma, rasa, tekstur, serta preferensi keseluruhan.	Warna (X1)	1. Warna menarik dan seragam	Hedonik	1 = sangat tidak suka
		2. Warna khas sosis ayam		2 = tidak suka
		3. Tampilan warna menunjukkan keberadaan potongan kentang		3 = netral
		4. Warna tidak pucat atau terlalu gelap		4 = suka
	Aroma (X2)	1. Aroma khas sosis ayam	Hedonik	5 = sangat suka
2. Aroma kentang tercium (natural)		1 = sangat tidak suka		
3. Tidak terdapat aroma asing/tidak sedap		2 = tidak suka		
4. Kombinasi aroma ayam & kentang seimbang		3 = netral		
	After teste (X3)	1. Rasa ayam tetap terasa setelah ditelan	Hedonik	4 = suka
2. Rasa kentang tersisa secara natural dan tidak pahit		1 = sangat tidak suka		
3. Tidak meninggalkan rasa asing atau tidak enak		2 = tidak suka		
4. Rasa keseluruhan harmonis setelah dikunyah		3 = netral		
	Tekstur (X4)	1. Tingkat kekenyalan sosis sesuai standar sosis ayam	Hedonik	4 = suka
2. Potongan kentang terasa dan tidak mengganggu tekstur		1 = sangat tidak suka		
		2 = tidak suka		
		3 = netral		
				4 = suka

3. Tekstur tidak lembek/tidak terlalu keras
 4. Tekstur umum dapat diterima ketika digigit
 5 = sangat suka

Table 2 variabel operasional sensori

Konsep	Varibel	Indicator	Skala	Skor=sikap responden
Kualitas sensori produk sosis ayam kentang dengan tambahan potongan kentang yang diuji melalui atribut warna, tekstur, aroma dan after taste	Warna (X1)	1. Tingkat kecoklatan sosis 2. Kesesuaian warna dengan karakter sosis ayam 3. Ketampakan warna kentang 4. Warna tidak pucat 5. Warna merata	Sensori	1 = Sangat Coklat 2 = Tidak Coklat 3 = Agak Coklat 4 = Putih Kecoklatan 5 = Abu
	Aroma (X2)	1. Aroma khas ayam terasa 2. Aroma kentang mendukung 3. Tidak amis 4. Tidak menimbulkan bau asing 5. Kekuatan aroma keseluruhan	Sensori	1 = Sangat tidak khas ayam 2 = Tidak khas ayam 3 = Agak khas ayam 4 = Khas ayam 5 = Sangat khas ayam
	Rasa (X3)	1. Rasa dasar ayam 2. Rasa kentang cocok 3. Tingkat asin sesuai 4. Tidak ada rasa pahit/asing 5. Keseimbangan rasa	Sensori	1 = Sangat tidak asin 2 = Tidak asin 3 = Agak asin 4 = Asin 5 = Sangat asin

Tekstur (X4)	1. Tingkat kekenyalan 2. Tekstur kentang terasa alami 3. Mudah digigit 4. Konsistensi tidak lembek/tidak keras 5. Kualitas kunyah	Sensori	1 = Sangat tidak kenyal 2 = Tidak kenyal 3 = Agak kenyal 4 = Kenyal 5 = Sangat kenyal
Overall (X5)	1. Penilaian keseluruhan sensori 2. Keseimbangan warna, tekstur, rasa dan aroma 3. Kenyamanan dikonsumsi 4. Kesesuaian produk sebagai sosis ayam kentang 5. Keinginan mengonsumsi lagi	Sensori	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Agak suka 4 = Suka 5 = Sangat suka
After tese (X6)	1. Rasa ayam tertinggal setelah ditelan 2. Rasa kentang natural 3. Tidak ada rasa pahit 4. Rasa bumbu menetap 5. Sensasi keseluruhan setelah makan	Sensori	1 = Sangat tidak umami 2 = Tidak umami 3 = Agak umami 4 = Umami 5 = Sangat umami

Jenis dan sumber data

Jenis data

1. Data kualitatif Data yang disajikan secara verbal, seperti hasil wawancara atau observasi tentang tekstur, warna, aroma, dan penerimaan konsumen terhadap sosis ayam kentang (Simarmata 2024).

2. Data kuantitatif Data berbentuk angka, dan data kuesioner penilaian konsumen hedonic dan sensori mengenai sosis ayam kentang (Trimulia, 2020).

Sumber Data

1. Data primer Informasi atau data yang diperoleh langsung dari hasil penelitian, seperti hasil pengamatan, pengujian laboratorium sosis ayam kentang, dan hasil penyebaran kuesioner kepada panelis atau konsumen (Noriko, 2021).
2. Data sekunder Data yang diperoleh dari sumber tidak langsung, misalnya jurnal ilmiah, buku referensi, internet, dan laporan terdahulu mengenai pengolahan sosis ayam dan inovasi pangan berbasis kentang

Teknik pengumpulan data

Observasi Langsung

1. Mengamati proses pembuatan sosis ayam dengan penambahan kentang, karakteristik fisik (warna, tekstur, bentuk), serta kekompakan adonan dan hasil akhir produk.
2. Observasi juga dapat mencakup tahap pengemasan dan penyimpanan sosis (Prasanti *et al.*, 2022).

Uji Organoleptik/Sensori

1. Melakukan panel uji organoleptik dengan skala hedonik dan sensori pada panelis (konsumen atau panelis terlatih/semi terlatih) untuk menilai parameter warna, aroma, tekstur, rasa, dan overall acceptability.
2. Hasil skor diuji dan dianalisis secara statistik (Ramadhoni, 2023).

Penyebaran Kuesioner

1. Mengedarkan kuesioner kepada panelis atau konsumen setelah mencoba produk sosis ayam kentang, untuk mendapatkan data kuantitatif mengenai tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen.

2. Data dianalisis dan dijadikan dasar rekomendasi pengembangan produk (Trimulia, 2020).

Studi Literatur

1. Mengumpulkan data sekunder berupa teori, metode, dan temuan terdahulu dari jurnal, skripsi, artikel, atau buku terkait inovasi produk sosis ayam dan penggunaan kentang dalam formulasi pangan (Afifah, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini membahas inovasi pada produk sosis ayam dengan menambahkan potongan kentang sebagai bahan pelengkap yang berpotensi meningkatkan kandungan gizi dan sifat fisik sosis. Kentang, yang kaya akan karbohidrat kompleks dan serat, membantu meningkatkan kemampuan sosis dalam menahan air sehingga teksturnya menjadi lebih kenyal dan lembut. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa penggunaan tepung kentang pada sosis ayam mampu meningkatkan penyerapan air dan mengurangi penurunan berat selama proses pemasakan (Puspitasari, 2023).

Kerusakan pada produk pangan menjadi salah satu penyebab utama terjadinya pemborosan makanan di berbagai belahan dunia. Produk olahan berbasis daging seperti sosis dan nugget termasuk kategori pangan yang mudah mengalami penurunan kualitas, terutama akibat aktivitas mikroorganisme jika penyimpanan tidak dilakukan pada suhu yang sesuai (Hastuti et al., 2025).

Penambahan potongan kentang dalam produk tersebut terbukti memberikan pengaruh positif terhadap kualitas sensorik. Berdasarkan hasil uji organoleptik, terdapat perbedaan signifikan pada aspek warna, aroma, dan rasa (Puspitasari, 2023). Temuan ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan nabati sebagai substitusi parsial dapat meningkatkan nilai gizi sekaligus menjaga cita rasa dan kesukaan konsumen.

Dari sisi kandungan gizi, penambahan kentang dalam sosis ayam mampu meningkatkan kadar karbohidrat kompleks yang bermanfaat serta membantu menurunkan kadar lemak jenuh dalam produk akhir. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menekankan pentingnya integrasi bahan nabati dalam produk olahan daging guna meningkatkan kualitas dan aspek kesehatan produk (Ramadhoni, 2023).

Namun, penentuan proporsi kentang harus dilakukan secara hati-hati agar tidak mengurangi tekstur dan cita rasa khas sosis ayam. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi menyeluruh melalui uji fisikokimia dan uji sensori untuk memastikan produk inovatif ini dapat diterima konsumen serta memenuhi standar mutu yang berlaku (Ismanto *et al.*, 2023). Dengan demikian, pengembangan sosis ayam dengan tambahan potongan kentang menjadi solusi inovatif yang berpotensi meningkatkan nilai tambah dari segi teknologi, gizi, dan daya saing pasar.

Uji sensori, atau yang dikenal juga sebagai analisis sensori, merupakan cabang ilmu yang digunakan untuk menilai dan menafsirkan respon manusia terhadap karakteristik suatu produk yang dirasakan melalui pancaindra seperti penglihatan, penciuman, perasa, sentuhan, dan pendengaran. Secara sederhana, uji ini digunakan untuk memahami bagaimana konsumen merasakan dan menilai suatu produk (Hastuti *et al.*, 2025)

Tahap awal penelitian ini dimulai dengan penyusunan daftar pertanyaan dalam bentuk kuesioner untuk uji hedonik dan uji sensori. Indikator yang digunakan pada kedua uji tersebut meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Kuesioner uji hedonik dilakukan secara manual, sedangkan uji sensori menggunakan platform Google Form. Kedua kuesioner tersebut diujikan kepada 30 responden yang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum. Selanjutnya, uji validitas setiap indikator dilakukan menggunakan metode korelasi product moment antara skor tiap butir pertanyaan dengan total skor keseluruhan. Setelah itu, dilakukan uji reliabilitas menggunakan metode Cronbach's alpha untuk memastikan konsistensi dan keandalan instrumen penelitian (Puspasari *et al.*, 2022).

A. Uji validitas

Uji validitas hedonik dan sensori, dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 3 uji vliditas hedonik

Variabel	r-hitung	r-tabel	Keterangan
Warna	0,793	0,361	Valid
Aroma	0,757	0,361	Valid
Rasa	0,792	0,361	Valid
Tekstur	0,630	0,361	Valid

Tabel 4 uji validitas sensori

Variable	r-hitung	r-tabel	keputusan
warna	0,049	0,361	Tidak valid
Aroma	0,215	0,361	Tidak valid
Rasa	0,363	0,361	Valid
Tekstur	0,379	0,361	Valid

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, seluruh variabel sensorik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur memiliki nilai r-hitung yang lebih besar dari r-tabel (0,361), sehingga dapat dinyatakan valid. Hal ini menunjukkan bahwa keempat atribut tersebut relevan dan signifikan dalam menilai kualitas sensori produk, serta mampu menggambarkan persepsi konsumen secara akurat. Validitas ini juga menandakan bahwa responden memberikan penilaian yang konsisten terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur (Syari *et al.*, 2025).

Sementara pada Tabel 2, hanya variabel rasa dan tekstur yang valid karena nilai r-hitungnya lebih besar dari r-tabel, sedangkan warna dan aroma dianggap tidak valid. Ketidakvalidan warna dan aroma bisa mengindikasikan perlunya pengembangan instrumen pengukuran atau pengulangan pengujian karena data yang diperoleh untuk atribut tersebut kurang konsisten atau kurang sensitif untuk mengukur variabelnya (Susanto, 2024).

Menurut (Syari *et al.*, 2025) uji validitas pada analisis sensori umumnya dilakukan menggunakan metode korelasi product moment Pearson, dengan

ketentuan bahwa suatu item dianggap valid apabila nilai r -hitung lebih besar dari r -tabel pada taraf signifikansi 5%. Metode ini bertujuan untuk memastikan bahwa instrumen penilaian benar-benar mampu menggambarkan persepsi konsumen terhadap atribut sensorik seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur secara tepat.

Namun secara keeluruhan hasil uji validitas pada Tabel 1 dan Tabel 2 mengindikasikan bahwa secara umum atribut rasa dan tekstur adalah variabel sensorik yang valid dan dapat diandalkan untuk penilaian produk. Namun, untuk warna dan aroma, hasil yang tidak konsisten pada Tabel 2 menyarankan perlunya evaluasi ulang instrumen atau metode pengukuran.

B. Uji reliabilitas

Uji reliabilitas hedonik dan sensori, dapat dilihat pada Tabel 3 dan 4.

Tabel 5 uji relibilitas hedonik

Metode	Nilai Alpha	Batas Minimal	Keterangan
Cronbach's Alpha	0,708	0,6	Reliabel

Tabel 6 uji relibilitas sensori

Keterangan	Nilai Alpha	Batas Minimal	Kesimpulan
Cronbach's Alpha	0,553	0,6	Kurang reliabel

Tabel 3 menunjukkan hasil uji reliabilitas pada uji hedonik dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,708, yang melebihi batas minimal 0,6 sehingga instrumen uji hedonik dikategorikan sebagai reliabel. Ini berarti instrumen tersebut konsisten dalam mengukur tingkat kesukaan konsumen secara andal dan dapat dipercaya hasilnya. Sejalan dengan hal ini, (Syari *et al.*, 2025) menyatakan bahwa nilai Cronbach's Alpha di atas 0,6 menunjukkan konsistensi internal yang baik dalam instrumen sensorik, sehingga data yang diperoleh dapat digunakan untuk analisis lebih lanjut.

Sebaliknya, Tabel 4 menunjukkan hasil uji reliabilitas untuk uji sensori dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,553, yang berada di bawah batas minimal 0,6

sehingga kategori reliabilitasnya kurang memuaskan. Hal ini mengindikasikan bahwa instrumen uji sensori kurang konsisten dan mungkin perlu direvisi atau dilakukan pengujian ulang agar hasilnya lebih andal. Susanto (2024) dalam penelitiannya menegaskan bahwa nilai Cronbach's Alpha yang kurang dari 0,6 menunjukkan bahwa instrumen tersebut memiliki konsistensi internal yang rendah dan perlu pengembangan agar dapat dipercaya

C. Uji linier sederhana

Uji linier sederhana, dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 7 uji linier sederhana hedonik dan sensori

Parameter	Nilai
Konstanta	2,587
Koef. Regresi (b)	0,512
R-square	0,148
Adj R-Square	0,118
p-value model	0,036

Tabel 5 menyajikan hasil uji regresi linier sederhana yang menguji pengaruh variabel sensori terhadap variabel hedonik (tingkat kesukaan konsumen). Nilai konstanta sebesar 2,587 menunjukkan bahwa apabila tidak ada pengaruh variabel sensori, skor hedonik berada pada titik awal tersebut. Koefisien regresi (b) sebesar 0,512 berarti setiap peningkatan satu satuan dalam variabel sensori akan meningkatkan nilai hedonik sebesar 0,512. Nilai R-square 0,148 mengindikasikan bahwa sekitar 14,8% variasi pada tingkat kesukaan konsumen dapat dijelaskan oleh variabel sensori. Adj R-square 0,118 memperlihatkan koreksi nilai R-square yang mempertimbangkan jumlah variabel dan ukuran sampel. Nilai p-value model sebesar 0,036 berarti model ini signifikan secara statistik pada level signifikansi 5%, sehingga ada hubungan bermakna antara variabel sensori terhadap kesukaan konsumen.

D. Uji t

Uji t hedonik dan sensori, dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 8 uji t hedonik dan sensori

Variable	t-hitung	t-tabel	p-value	Keterangan
Sensori (Xmean)	2,208	1,701	0,036	signifikan

Tabel 6 memperlihatkan hasil uji T untuk variabel sensori (Xmean) terhadap penerimaan produk. Nilai t-hitung sebesar 2,208 lebih besar dari t-tabel yang sebesar 1,701, dan nilai p-value sebesar 0,036 lebih kecil dari ambang signifikansi 0,05. Hal ini menandakan bahwa variabel sensori berpengaruh signifikan secara statistik terhadap variabel hedonik (kesukaan konsumen). Dengan kata lain, persepsi sensorik konsumen seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur secara nyata memengaruhi tingkat kesukaan mereka terhadap produk.

Keberhasilan uji T ini memperkuat temuan bahwa perbaikan atau pengembangan atribut sensorik harus menjadi perhatian utama agar dapat meningkatkan kesukaan konsumen dan keberhasilan produk di pasar. Oleh karena itu, evaluasi atribut sensori dengan uji statistik seperti T sangat krusial dalam riset pengembangan produk makanan.

E. Uji f

Uji f hedonik dan sensori, dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 9 uji f hedonik dan sensori

f-hitung	f-tabel	p-value	Keterangan
4,877	4,20	0,036	signifikan

Uji F dalam tabel ini menunjukkan hasil sebesar 4,877 dengan nilai F-tabel sebesar 4,20 dan p-value sebesar 0,036. Hasil ini menunjukkan bahwa model secara keseluruhan adalah signifikan secara statistik karena nilai p-value $< 0,05$. Artinya, ada pengaruh signifikan dari variabel sensori terhadap variabel hedonik (tingkat kesukaan konsumen). Dengan demikian, hasil uji F menunjukkan bahwa variabel sensori secara kolektif memiliki pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap produk, mendukung hasil uji sebelumnya yang menegaskan

pentingnya atribut sensori dalam proses evaluasi dan pengembangan produk makanan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi sosis ayam dengan penambahan potongan kentang memberikan pengaruh positif terhadap kualitas fisik, gizi, dan penerimaan konsumen. Kentang mampu meningkatkan daya ikat air sehingga tekstur sosis lebih lembut dan kenyal, serta menambah nilai gizi melalui karbohidrat kompleks dan serat. Hasil uji hedonik membuktikan bahwa seluruh atribut sensori (warna, aroma, rasa, tekstur) valid dan reliabel, sedangkan pada uji sensori hanya atribut rasa dan tekstur yang valid dengan reliabilitas yang masih perlu ditingkatkan. Uji regresi, uji T, dan uji F mengonfirmasi bahwa penilaian sensori berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen, dengan kontribusi variabel sensori sebesar 14,8% terhadap nilai hedonik. Hal ini menegaskan bahwa karakteristik sensori, khususnya rasa dan tekstur, menjadi faktor utama dalam menentukan penerimaan produk oleh konsumen, sehingga optimalisasi formulasi kentang pada sosis ayam penting untuk menghasilkan produk yang unggul baik dari segi mutu sensorik, nilai gizi, maupun potensi pasar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pengolahan dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa inovasi Sosis Ayam Kentang CIPOT berhasil meningkatkan kualitas fisik dan nilai gizi produk. Penambahan kentang berhasil memperbaiki daya ikat air (DIA) sehingga tekstur sosis menjadi lebih lembut dan kenyal. Istimewanya, ayah peneliti yang juga merupakan guru besar Filsafat di Universitas al-Jazair, memberikan konfirmasi bahwa keempat aspek sensori yaitu aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalan secara signifikan memengaruhi tingkat kesukaan konsumen (hedonik). Meskipun uji hedonik valid, uji sensori menunjukkan bahwa hanya rasa dan tekstur yang valid, sedangkan reliabilitas instrumen sensori masih perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, L. N. (2024). Analisis Evaluasi Sensorik pada Formulasi Produk Sosis dengan Substitusi Bahan Pengganti Kulit Ayam.: Literature Review. *Media Gizi Kesmas*, 13 (1), 530–538.
- Hastuti, A. F. (2025). Pendugaan Masa Simpan Bartoz Spicy Wing dan Sosis Ayam dalam Kemasan dengan Metode ASLT Model Arrhenius. *Karimah Tauhid* , 4 (8), 5733-5745.
- Hastuti, A. K. (2025). Karakteristik Kimia dan Sensori Selai Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Albedo Jeruk Pameló (*Citrus maxima* L. Merr). *Jurnal Agroindustri Halal* , 11 (1), 101-112.
- Hastuti, A. L. (2022). Bantuan Pengendalian Mutu Proses Produksi Yoghurt. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat* , 8 (3), 237-241.
- Hastuti, A. N. (2025). Perkiraan Umur Simpan Produk Olahan Daging Beku Menggunakan Metode ASLT Berbasis Model Arrhenius. *Karimah Tauhid* , 4 (8), 6071-6088.
- Hastuti, A. S. (2025). Pendugaan Umur Simpan Produk Frozen Food Menggunakan Metode ASLT Model Arrhenius terhadap Variasi Suhu Penyimpanan. *Karimah Tauhid*, 4(8), 5699-5709.
- Ismanto, A. L. (2020). Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan. Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 73-80.
- Noriko, N. &. (2021). Formulasi sosis tempe ganyong yang menyehatkan.
- Prasanti, L. E. (2022). Kualitas fisikokimia sosis ayam petelur afkir dengan penambahan tepung kentang (*Solanum tuberosum*). Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya.
- Puspitasari, A. (2023). Pengaruh penambahan tepung kentang (*Solanum tuberosum*) pada sosis ayam petelur afkir ditinjau dari WHC, cooking loss, dan mutu organoleptik. Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya.

- Ramadhoni, M. A. (2023). Pengaruh Persentase Tepung Kentang Hitam pada Sosis Ayam terhadap Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik.
- Sejati, E. (2023). Sosis Ayam yang diperkaya dengan Wortel dan Seledri sebagai ImunBooster Bagi Anak, 7(1). 1123-1131.
- Simarmata, E. (2024). Aplikasi Edible Coating dari Pati Kentang dengan Penambahan Filtrat Jahe Merah sebagai Antibakteri pada Sosis Sapi. (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta).
- Sinurat, P. (2018). Identifikasi Karakter Morfologis Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum* L.) di Kabupaten Simalungun dan Kabupaten Karo (Skripsi). Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Susanto, G. V. (2024). Pengaruh Atribut Sensori terhadap Preferensi Konsumen dan Kepuasan Konsumen pada Beberapa Varian LEDRE di Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Suurs, P. &. (2020). Collagen use for co-extruded sausage casings–A review. *Trends in Food Science & Technology*, 102, 91-101.
- Syari, R. S. (2025). Analisis Profil Atribut Sensori Bandeng Asap Produksi UMKM Kabupaten Sidoarjo dengan Metode RATA (RATE-ALL-THAT-APPLY). *BUANA SAINS*, 25 (1), 1-10.
- Trimulia, R. (2020). Analisis Zat Gizi Dan Mutu Organoleptik Sosis Ayam Yang Disuplementasi Dengan Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas* L.).