

Pengaruh penambahan angkak terhadap sifat fisik dan sensoris kornet ayam broiler

E. Ilyas, J. Ponto, S. Komansilan*, W. Ma'ruf, S. Sakul, F.S. Ratulangi

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado, 95115

*Korespondensi (*corresponding author*) : sylvia@unsrat.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana pengaruh penambahan angkak terhadap sifat fisik dan sensoris kornet ayam broiler. Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 19 Juli sampai 20 Agustus Tahun 2022, bertempat di Manado. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam sebanyak 5 kg dan angkak sebanyak 50 gr. Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) Yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Data analisis menggunakan ANOVA dan uji organoleptik menggunakan skala hedonic dengan 35 panelis. Apabila perlakuan berpengaruh nyata maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Adapun perlakuannya A0: Tanpa penambahan angkak; A1: Penambahan angkak 0,5%; A2: Penambahan angkak 1%; A3: Penambahan angkak 1,5%; dan A4: Penambahan angkak 2%. Variabel yang diukur adalah daya mengikat air, susut masak dan organoleptic (Warna, aroma, tekstur dan rasa). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penambahan angkak A0, A1, A2, A3 dan A4 memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap Daya mengikat air, susut masak dan organoleptik. Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa penambahan angkak sampai konsentrasi 1.5% menghasilkan sifat fisik yang baik serta sifat sensoris yang disukai dan diterima oleh panelis.

Kata kunci: angkak, kornet, ayam broiler

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDITIONAL NUMBERS ON THE PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF BROILER CORNED CHICKEN. This study aims to determine to what extent the effect of the addition of Angkak on the physical and sensory properties of broiler corned beef. This research was carried out from 19 July to 20 August 2022, taking place in Manado. The materials used in this study were 5 kg of chicken meat and 50 gr of Angkak. The equipment used is a blender, spoons, gloves, knives, analytical scales, gas stoves, containers, labels, paper plates, aluminum foil and cups. Organoleptic test equipment, namely tissue, aqua, cucumber, paper, questionnaires and stationery. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 4 replications. Data analysis used ANOVA and organoleptic tests used a hedonic scale with 35 panelists. If the treatment has a significant effect, then it will be continued with a further test of Honest Significant Difference (BNJ). As for the treatment A0: Without adding numbers; A1: 0.5% addition of numbers; A2: 1% addition of numbers; A3: 1.5% addition of numbers; and A4: 2% addition of numbers. The variables measured were water binding capacity, cooking losses and organoleptic (color, aroma, texture and taste). The data obtained were analyzed using ANOVA and continued with the (BNJ) test. The results of this study indicated that the treatment with the addition of Angkak A0, A1, A2, A3 and A4 had a significantly different effect ($P < 0,05$) on water holding capacity, cooking loss and organoleptic. Based on the results of data analysis and discussion, it can be concluded that

the addition of Angkak to a concentration of 1.5% produced good physical properties and sensory properties that were liked and accepted by the panelists.

Keywords: Angkak, Corned, broiler

PENDAHULUAN

Dalam memenuhi kebutuhan hidupnya makhluk hidup selalu membutuhkan makanan sebagai sumber energi untuk melakukan segala macam aktivitas. Makanan yang dibutuhkan meliputi zat gizi makro dan mikro. Salah satu dari tiga zat gizi makro yang diperlukan manusia adalah protein berfungsi untuk membangun dan memperbaharui seluruh jaringan yang ada dalam tubuh. Sumber protein dapat diperoleh dari hewani maupun nabati. Salah satu sumber protein tinggi yang dapat kita makan adalah daging. Daging sebagai bahan pangan hewani mempunyai peran penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Lawrie, 2006).

Kornet yang banyak dijual di pasaran pada umumnya dibuat dari daging sapi dan daging ayam. Kornet yang dibuat dari daging ayam berwarna pucat sehingga kurang disukai oleh konsumen, disamping itu juga penggunaan nitrit yang biasanya dipakai dalam proses pembuatan kornet sangat berbahaya karena nitrit bisa merangsang pertumbuhan sel kanker bila terjadi interaksi nitrit dengan senyawa amina yang terdapat dalam saluran pencernaan atau makanan yang dimakan. Nitrit dalam kondisi asam dapat bereaksi dengan amina sekunder membentuk N-Nitrosamin (Lasmi *et al.*, 2016). Karena itu untuk membuat kornet dengan menggunakan daging ayam segar agar warnanya lebih menarik (merah) dapat ditambahkan angkak sebagai pewarna alami makanan. Angkak merupakan salah satu pigmen penghasil warna merah yang diperoleh dari proses fermentasi beras

kapang (*Monascus purpureus*). Angkak merupakan pewarna alami yang memberi warna kemerahan pada produk. Angkak mempunyai kondisi pH yang asam sehingga bisa berpengaruh terhadap produksi (Arsidin, 2012). Kondisi pH yang asam dan bermuatan positif menyebabkan terjadinya ikatan antara protein daging dengan molekul H, semakin tinggi kadar angkak yang ditambahkan akan meningkatkan WHC pada daging (Rendle dan Keeley, 2010).

Bahan pengawet untuk mempertahankan warna daging agar tampak segar, yang sudah mengalami proses penggaraman (curing) sebelum dikalengkan (Griffin, 2009). Produk kornet tidak selalu harus dibuat dari daging merah (sapi atau kerbau), akan tetapi juga dapat dibuat dari daging putih (white/light meat). Daging putih yang umumnya berasal dari daging ayam mempunyai beberapa kelebihan disbanding daging merah, yaitu : harga lebih murah, tekstur yang lembut dengan serabut otot yang lebih pendek, kandungan protein yang lebih tinggi serta kandungan lemak dan kolesterol yang lebih rendah (Soeparno, 2005). Sedangkan untuk menimbulkan warna merah yang menarik pada produk kornet yang dihasilkan dapat ditambahkan angkak. Angkak sebagai pewarna alami mempunyai kemampuan stabilitas yang baik pada suhu yang cukup tinggi, sehingga diharapkan warna kornet yang dihasilkan relative stabil pada saat pemanasan/pengolahan. (Indrawati *et al.*, 2010)

Angkak adalah produk hasil fermentasi dengan substrat beras yang menghasilkan warna merah karena aktivitas kapang *Monascus purpureus* dan secara tradisional telah lama dimanfaatkan sebagai bumbu, pewarna dan obat karena mengandung bahan bioaktif berkhasiat

(Timotius, 2004). Penggunaan angkak sebagai pewarna makanan dilakukan karena mempunyai 3 beberapa keunggulan antara lain: warna yang diperoleh lebih konsisten dan stabil, pigmen yang dihasilkan dapat larut dalam air, warna yang di hasilkan dapat bercampur dengan pigmen lain serta aman untuk dikonsumsi. Angkak merupakan produk fermentasi yang potensial untuk dikembangkan sebagai zat pewarna alami produk makanan dan menjadi alternatif pengganti zat warna sintetis (Ramadhan *et al.*, 2013). Berdasarkan hal tersebut diatas, maka telah dilakukan penelitian dengan tujuan ingin mengetahui pengaruh pemberian angkak sebagai pewarna alami terhadap produksi kornet daging ayam dan mengetahui penambahan angkak yang paling baik terhadap produksi kornet daging ayam.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan juli sampai agustus 2022 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado.

Materi penelitian

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam sebanyak 5 kg untuk dibagi menjadi 5 perlakuan dengan masing-masing perlakuan 250 g daging ayam dan angkak sebanyak 50 g, serta bahan tambahan pada masing-masing adonan 22 g bawang merah, 22 g bawang putih, 3 g garam, 3 g penyedap rasa, 1 g lada, 50 g margarin, 0,25 g pala dan 2 buah tomat. Alat yang digunakan blender, sendok, pisau, timbangan analitik, kompor gas, wadah, label, piring kertas, aluminium foil, dan cup.

Metode penelitian

Rancangan percobaan

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri

dari 5 perlakuan dan 4 ulangan (Steel dan Torrie 1991), adapun perlakuannya meliputi :

A0 = Tanpa penambahan angkak

A1 = 0,5% penambahan angkak

A2 = 1% penambahan angkak

A3 = 1,5% penambahan angkak

A4 = 2% penambahan angkak

Variabel yang di ukur

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah Daya Mengikat Air, Susut Masak dan Organoleptik.

Organoleptik

Menurut Rahayu (2001), uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penelitian bahan pangan 15 sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pencium dan pengecap. Sedangkan kuesioner merupakan sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (responden) yang akan diukur.

Warna

Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan seseorang dalam melihat suatu produk. Oleh sebab itu dalam pengolahan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Tarwendah, 2017). Kriteria penilaian untuk warna kornet ayam adalah sebagai berikut : 5= Sangat suka 4= Agak sangat suka 3= Suka 2= Tidak suka 1= Sangat tidak suka.

Aroma

Dapat didefinisikan sebagai suatu yang dapat diamati dengan indra pembau, pada industry pangan pengujian terhadap aroma/bau dianggap penting karena dengan cepat dapat memberikan hasil penilaian tentang diterima atau tidaknya produk

tersebut (Indrawati *et al.*, 2010). Kriteria penilaian untuk aroma adalah sebagai berikut : 5= Sangat suka 4= Agak tidak suka 3= Suka 2= Tidak suka 1= Sangat tidak suka.

Tekstur

Merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfafaktorik dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan rasa semakin berkurang (Sofiah dan Achyar, 2008). Kriteria penilaian tekstur kornet ayam sebagai berikut : 5= Sangat suka 4= Agak tidak suka 3= Suka 2= Tidak suka 1= Sangat tidak suka.

Prosedur kerja

Proses pembuatan kornet ayam dengan penambahan angkak dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan, timbang semua bahan. Yaitu siapkan 50 gram beras angkak kemudian diblender sampai halus. Setelah itu daging ayam yang di cuci bersih kemudian dihaluskan dengan cara dicincang dan dibagi menjadi 5 perlakuan. Untuk bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, dan tomat dihaluskan dibagi menjadi 5 perlakuan, untuk bumbu penyedap seperti garam, lada, pala, penyedap rasa ditimbang juga menjadi 5 perlakuan. Setelah bumbu-bumbu telah disiapkan masuk pada proses pembuatan,

panaskan margarin, masukan bumbu yang sudah dihaluskan kemudian masukan ayam dan bumbu penyedap beserta angkak dengan masing-masing konsentrasi 0%, 0,5%, 1%, 1,5%, 2% dimasak selama 5 menit, setelah masak dimasukan ke dalam cup aluminium, kemudian dikukus selama 45 menit pada suhu 80°C. kemudian didinginkan dan siap disajikan. Selanjutnya dilakukan analisis (analisis sifat fisik : daya mengikat air, susut masak dan uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan cita rasa).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rataan sifat fisik dan organoleptik kornet ayam dengan penambahan konsentarsi angkak dapat dilihat dalam Tabel 1.

Daya mengikat air

Data hasil pengamatan untuk daya mengikat air kornet ayam dengan penambahan angkak, dapat dilihat pada Tabel 1. Berdasarkan hasil penelitian nilai rata-rata daya mengikat air kornet ayam berkisar antara 21,36% - 35,94%. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi angkak dalam pembuatan kornet ayam memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap daya mengikat air. Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa nilai daya mengikat air kornet ayam dengan penambahan angkak sampai 2%. A0 = A1 sebab berbeda dengan A2, A3 dan A4, hal ini disebabkan

Table 1. Sifat Fisikokimia Kornet Ayam Dengan Penambahan Berbagai Konsentarsi Angkak

Variabel	Konsentrasi Angkak				
	A0 0%	A1 0,5%	A2 1%	A3 1,5%	A4 2%
DMA	21,36 ^a	29,30 ^{ab}	32,16 ^b	33,01 ^b	35,94 ^b
Susut masak	30,03 ^b	28,05 ^{ab}	19,01 ^a	18,38 ^a	19,14 ^a

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada baris yang sama artinya berbeda nyata ($P < 0,05$).

setiap perlakuan memiliki komposisi angkak yang berbeda yaitu semakin tinggi level perlakuan angkak maka presentase angkak semakin tinggi pada nilai daya mengikat air.

Hal ini sejalan dengan pendapat (Lukman dan Afriani, 2012), tingginya daya mengikat air pada produk kornet ayam dan kandungan karbohidrat, protein juga berpengaruh terhadap kemampuan daya mengikat air, demikian pula protein pada proses pengolahan akan mengalami denaturasi yang mampu mengikat air. Pengukuran daya mengikat air menunjukkan bahwa semakin tinggi perlakuan penambahan angkak semakin meningkat daya mengikat air. Meningkatnya daya mengikat air karena mempunyai kemampuan menahan air selama proses pengolahan dan pemanasan Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin tinggi presentase penambahan angkak maka kemampuan kornet ayam untuk mengikat air semakin tinggi. Hal ini sejalan dengan pendapat Soeparno (2005), dengan protein yang terkandung dalam suatu bahan maka akan memiliki kemampuan mengikat air yang lebih besar.

Susut masak

Data hasil pengamatan untuk susut masak kornet ayam dengan penambahan angkak, dapat dilihat pada Tabel 1. Berdasarkan hasil penelitian nilai susut masak kornet ayam berkisar antara 30,03% - 19,14% Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi angkak dalam pembuatan

kornet ayam memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap susut masak. Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa nilai susut masak kornet ayam dengan penambahan angkak 2% yaitu, A0 sama dengan A1 tetapi tidak sama dngan A2, A3 dan A4, hal ini diduga semakin tinggi penggunaan angkak yang diberikan, susut masak kornet akan semakin menurun. Faktor yang mempengaruhi susut masak salah satunya adalah kandungan protein, dikarenakan semakin tinggi kandungan protein maka semakin tinggi kemampuan untuk mengikat air sehingga susut masak semakin rendah. Menurut (Soeparno, 2005), nilai susut masak daging yang normal adalah 1,5% samapi 54,5% dengan kisaran 15%-40%. Susut masak berhubungan dengan daya mengikat air jika daya mengikat air tinggi maka susut masak akan rendah. Bahwa kualitas daging yang baik memiliki tingkat susut masak yang rendah karena kehilangan nutrisi selama pemasakan dapa t mempengaruhi tingkat susut masak sehingga kehilangan lemak selama proses pemasakan lebih sedikit. Soeparno (2005). Tingkat susut masak yang rendah memiliki kualitas yang relatif baik dibandingkan dengan tingkat susut masak yang tinggi.

Pengujian organoleptik

Data hasil uji organopeltik korent ayam dengan penambahan angkak dapat dilihat pada Tabel 2.

Warna

Data hasil pengamatan untuk organoleptik kornet ayam dengan

Tabel 3. Rataan sifat Organoleptik Kornet Ayam Dengan Penambahan Angkak

Variabel	Konsentrasi Angkak				
	A0 0%	A1 0,5%	A2 1%	A3 1,5%	A4 2%
Warna	2,51 ^a	3,05 ^b	3,88 ^c	4,94 ^d	3,82 ^c
aroma	3,48 ^a	3,68 ^{ab}	3,91 ^b	4,85 ^c	3,71 ^{ab}
Tekstur	3,14 ^a	3,02 ^a	3,28 ^a	4,62 ^b	3,25 ^a
Rasa	4,08 ^a	4,17 ^a	4,14 ^a	4,57 ^b	4,02 ^a

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada baris yang sama artinya berbeda nyata ($P < 0,05$)

penambahan angkak terhadap warna kornet ayam dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik kornet ayam dengan penambahan angkak terhadap warna kornet ayam dapat dilihat pada tabel 2. Berdasarkan hasil penelitian nilai kornet ayam berkisar 2,51 (tidak suka) sampai 4,94 (sangat suka). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan (Lampiran 3b) bahwa perlakuan penambahan angkak dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap warna kornet ayam. Hasil uji lanjut BNJ warna kornet ayam menunjukkan bahwa penambahan angkak 1,5% lebih disukai panelis karena warnanya lebih cenderung, dibandingkan dengan A0, A1, A2 dan A4.

Kornet ayam yang ditambahkan angkak yang mengandung pigmen monaskorubin dan monaskoflavin memberikan warna yang menarik pada kornet ayam. Warna kornet ayam yang ditampilkan pada A3 (4,94) memberikan kesan yang menarik dibandingkan dengan warna kornet ayam pada perlakuan A2 (3,88). Warna kornet ayam yang dihasilkan dari penambahan angkak dipengaruhi oleh semakin banyak angkak, sehingga dapat berpengaruh pada warna kornet. Warna merupakan refleksi cahaya pada permukaan bahan yang ditangkap oleh indra penglihatan dalam sistem syaraf. Soeparno dalam Huzaibah *et al.* (2018).

Aroma

Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik kornet ayam dengan penambahan angkak terhadap kornet kornet ayam, dapat dilihat pada Tabel 2. Rataan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma kornet ayam berkisar antara (3,48) suka sampai (4,85) sangat suka. Rataan nilai tertinggi adalah pada perlakuan A3 (1,5% angkak) dan terendah pada perlakuan A0 (0% angkak).

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan angkak memberikan pengaruh berbeda

nyata ($P < 0,05$), terhadap tingkat kesukaan aroma kornet ayam. Hasil uji lanjut BNJ aroma kornet ayam menunjukkan bahwa A0=A1, A2 tetapi tidak sama dengan A3 dan A4 sama dengan A1. Nilai yang diperoleh dari perlakuan A0, A1, A2, A3, dan A4 berturut-turut adalah 3,48, 3,68, 3,91, 4,85 dan 3,71. Penambahan angkak sampai 1,5% masih disukai panelis karena masih memberikan tingkat aroma yang suka. Dalam industri pangan, uji aroma sangat penting karena dapat memberikan hasil penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan dengan cepat. Aroma kornet yang dihasilkan dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan. Indra penciuman bau yang keluar dari makanan karena adanya sel epitel alfa dari bagian dinding atas rongga hidung yang peka terhadap komponen penambahan angkak ternyata masih membawahi aroma angkak, dimana pada level penggunaan 0,5%, 1% dan 2%. Panelis hanya menyukai aroma kornet ayam dengan penambahan 1,5% terhadap angkak (Ismanto *et al.*, 2020)

Tekstur

Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik kornet ayam dengan penambahan angkak terhadap tekstur kornet ayam, dapat dilihat pada Tabel 2. Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kornet ayam dengan penambahan angkak yang berbeda konsentrasi, terdapat pada kisaran 3,02% (suka) sampai 4,62% (sangat suka). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan angkak memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$), terhadap tekstur kornet ayam yang dihasilkan. Panelis lebih menyukai kornet ayam pada perlakuan A3 (1,5%) dibandingkan dengan kornet ayam pada perlakuan A0 (0% penambahan angkak), A1 (0,5% penambahan angkak), A2 (1% penambahan angkak) dan A4 (2% penambahan angkak). Hal ini disebabkan penggunaan angkak jumlahnya tidak terlalu

jauh berbeda sehingga tesktur yang dihasilkan cenderung hampir sama.

Hasil uji lanjut BNJ tekstur kornet ayam menunjukkan bahwa perlakuan A3 berbeda nyata ($P < 0,05$), dengan A0=A1, A2 dan A4. Nilai yang diperoleh dari perlakuan A0, A1, A2, A3, dan A4 adalah 3,14, 3,02, 3,28, 4,62, dan 3,25. Berdasarkan hasil penelitian panelis lebih menyukai kornet ayam dengan konsentrasi 1,5%. Hal ini karena tekstur kornet ayam dengan penambahan angkak memberikan tesktur kornet ayam yang halus dibandingkan kornet ayam yang ditambahkan angkak 0%, 0,5%, 1% dan 2%. Hakim *et al.* (2013) menyatakan bahwa unsur karbohidrat bisa mempengaruhi tekstur kornet dan menstabilkan daya mengikat air yang berpengaruh pada tesktur kornet ayam.

Rasa

Data hasil pengamatan untuk sifat organoleptik kornet ayam dengan penambahan angkak terhadap cita rasa kornet ayam, dapat dilihat pada table 2. Data menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis perhadap cita rasa kornet ayam dengan penambahan angkak yang berbeda, terdapat pada kisaran rata-rata 4,02% (sangat suka), 4,57% (sangat suka). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan angkak dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap cita rasa kornet ayam yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian, panelis lebih menyukai cita rasa kornet ayam pada perlakuan A3 (1,5%) dibandingkan dengan kornet ayam pada perlakuan A1, A2, dan A4. Hal menunjukkan semakin tinggi konsentrasi angkak yang ditambahkan maka membuat rasa kornet ayam semakin tidak disukai oleh panelis.

Hasil uji lanjut BNJ menunjukkan bahwa A0=A1, A2 dan A4. Nilai yang diperoleh dari perlakuan A0, A1, A2, A3 dan A4 secara berturut-turut yaitu 4,08, 4,17, 4,14, 4,57 dan 4,02. Berdasarkan hasil penelitian, panelis lebih menyukai kornet ayam dengan penambahan angkak 1,5%.

Hasil uji tingkat kesukaan kornet ayam terhadap rasa menunjukkan bahwa dari ke empat perlakuan, perlakuan A3 yang paling disukai panelis, karena rasa angkak tidak terdeteksi oleh panelis disebabkan pada proses pembuatan kornet ayam, angkak menyatuh dan bercampur dengan bahan-bahan dan bumbu kornet ayam sehingga rasa bumbu lebih dominan (Teng dan Faldheim, 2001). Rasa merupakan faktor yang paling dominan terhadap suatu produk. Meskipun beberapa parameter lain nilainya terlihat baik, jika rasanya tidak disukai oleh konsumen maka produk tersebut ditolak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa penambahan angkak sampai konsentrasi 1,5% menghasilkan sifat fisik yang baik serta sifat sensoris yang disukai dan diterima oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsidin A. 2012. Pengaruh Pemberian Angkak Sebagai Pewarna Alami Terhadap Produksi Kornet Daging Ayam. Artikel. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi.
- Griffin H.V and W.L Lewis.2013. The Chemistry Of Curring Meat. Journal of Animal Sciens. Page: 439-448.
- Hakim U. N., Djalal R. dan Aris S. W. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) Terhadap Fisik Organoleptik Nugget Kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 1(4): 29-38.
- Huzaibah E., A. Asrawaty, dan M. Gobel. 2018. Kualitas kimia dan organoleptik burger ikan tuna yang disubstitusi dengan tepung buah mengkudu (*Morinda Citrifolia*). Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1): 1-8.

- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh suhu dan cahaya terhadap stabilitas angkak hasil fermentasi *monascus purpureus* 3090 pada beras, *Jurnal Farmasi Indonesia*, 5(2): 85-92.
- Ismanto A., D.P. Lestyanto, M.I. Haris, dan Y. Erwanto. 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.
- Lasmi K.U., R. Riyanti, dan Santosa. 2016. Status mikrobiologis daging broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Universitas Lampung* 3(1), 63-66.
- Lawrie R.A., 2006. Ilmu Daging. Edisi Kelima, Terjemahan Aminuddin Parakkasi. U.I. Press, Jakarta.
- Lukman, H. dan A. Afriani. 2012. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Laporan Penelitian I-MHERE Universitas Jambi.
- Rahayu W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknolog Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan A.F., L.E. Radiati, I. Thohari. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *Jurnal Universitas Brawijaya*, 1-7.
- Rendle R.C. dan G. Keeley. 2010. *Chemistry In The Meat Industry*. With Editing by Heather Wansbroug. V-Animal Products-A-Meat, New York.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tarwendah I. P. 2017. Jurnal Review; Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Teng S.S. dan W. Feldheim. 2005. Anka and anka pigment production. *Journal of Industrial Microbiology and biotechnology*, 26 : 280-282.
- Timotius Kh. 2004. Production of Angkak Pigments by *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(1): 79-85