
OPTIMASI PENGGUNAAN ANGKAK TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KORNET DAGING AYAM BROILER

OPTIMIZATION OF ANGKAK USE ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF BROILER CHICKEN CORNET

Received : Nov 17th 2025

Accepted : Feb 01th 2026

Rts. Sherly Dwijayanti¹
Satrio Wibowo¹

¹Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas
Palangka Raya

*Korespondensi:
Rts. Sherly Dwijayanti

Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas
Palangka Raya

Jl. Yos Sudarso, Kelurahan
Menteng (Pasarbaru), Kecamatan
Pahandut, Kota Palangka Raya,
Provinsi Kalimantan Tengah,
kode pos 73112

e-mail:
sherly.dwijayanti@pet.upr.ac.id

Abstract. *The mean of this study was to know influence giving angkak on organoleptic properties and found the optimal level on broiler chicken cornet. The research have done in Animal Science Study Program Laboratory, Faculty of Agriculture Palangka Raya University (September-October 2025), used experimental method with four treatments were P₁ (control or 0% angkak), P₂ (added 0,5% angkak), P₃ (added 1,0% angkak) and P₄ (added 1,5% angkak), with five repetition. On the cornet product was done organoleptic test with 30 student panelists (15 man and 15 woman). Variabels that observed were color, texture, arome, taste and elasticity. Analyzed of data used Friedman's Test and if the result was significant or highly significant continued by Least Significant Difference Test. The results were conclude that added angkak until 1,5% have insignificant on color, texture and arome of cornet (P>0,05), but significant on taste and elasticity of cornet (P<0,05). Optimisation of added of angkak was 1,5% level (the organoleptic properties more like of panelists). Results of Chi Square Test have found insignificant on preference of male and female.*

Keywords : Angkak, Broiler Chicken, Cornet, Organoleptic.

Sitasi :

Dwijayanti, R. S. & Wibowo, S. (2026). Optimasi Penggunaan Angkak Terhadap Sifat Organoleptik Kornet Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1): 61-71

PENDAHULUAN

Daging ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling populer di kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau dan kandungan gizinya yang cukup tinggi. Menurut Mujiono (2024), daging ayam digemari baik oleh masyarakat perkotaan maupun pedesaan, guna memenu-

hi kebutuhan konsumsi protein hewani. Pada umumnya sifat daging ayam yang mudah rusak (*perishable*) menuntut adanya diversifikasi produk olahan, salah satunya adalah dengan menjadi kornet. Dalam industri pengolahan kornet, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti nitrit sering digunakan sebagai fiksasi warna

merah dan pengawet. Konsumsi nitrit dalam jangka panjang berisiko karsinogenik, sehingga diperlukan alternatif pewarna alami yang lebih aman namun tetap memberikan efek visual yang menarik (Pulungan, 2020).

Salah satu produk olahan bahan pangan yang sudah dikenal dan diterima oleh masyarakat adalah kornet. Kornet adalah olahan daging yang diawetkan agar tidak mudah rusak saat disimpan dalam waktu lama (Indawati, dkk. 2021). Kornet merupakan produk olahan daging yang memanfaatkan teknologi *curing* dan dimasak menggunakan cara *steaming* pada suhu 80°C. Daging giling yang diawetkan dengan menambahkan garam umumnya dikemas menggunakan kaleng dikenal dengan istilah kornet (Ridhowati dan Septrina, 2024).

Kornet yang ada di pasaran umumnya memiliki warna merah cerah. Warna ini timbul karena bahan tambahan yang berupa nitrit (yang terbentuk dari nitrat), yang memberikan reaksi terhadap pigmen daging. Nitrit umumnya digunakan sebagai pengawet pada berbagai jenis olahan daging, seperti sosis, kornet, nugget dan lain-lain, namun nitrit juga bermanfaat dalam memberikan warna, aroma dan cita rasa yang baik, serta mencegah pertumbuhan mikroba, seperti *Clostridium botulinum*. Sebagai pengawet nitrit diizinkan, akan tetapi harus sesuai aturan penggunaan dalam makanan tidak boleh melampaui batas dan tidak boleh memberi dampak pada kesehatan manusia (Indawati, dkk. 2021). Untuk mengurangi penggunaan nitrit, maka diperlukan tambahan bahan perwarna yang alami dan aman untuk digunakan, salah satunya adalah angkak. Angkak dapat menjadi bahan pewarna alami tradisional yang dapat

digunakan sebagai substitusi dari senyawa NaNO_3 secara aman tanpa ada efek samping saat mengkonsumsi produk olahan daging berupa kornet (Ramadhan, dkk. 2005).

Angkak adalah beras yang difermentasi oleh kapang *Monascus purpureus*, sehingga memiliki penampakan berwarna merah. Angkak telah lama digunakan sebagai bahan bumbu dan pewarna. Dalam angkak terkandung berbagai metabolit sekunder yang telah teridentifikasi, seperti *Monascus* pigments (MPs), monakolin K, asam γ -aminobutirat (GABA), monaskodilon, sitrinin dan asam dimerumat. *Monascus* sp. memproduksi tiga kelompok zat warna, yaitu jingga, merah dan kuning, yang masing-masingnya terdiri dari dua atau lebih senyawa turunan poliketida, yaitu monaskin dan ankaflavin (kuning), monaskorubramin dan rubropuntamin (merah), serta monaskorubrin dan rubropuntatin (jingga) (Pravitasari dan Milanda, 2020). Angkak, atau beras ragi merah yang difermentasi oleh kapang *Monascus purpureus*, telah dikenal luas sebagai pewarna alami sekaligus agen fungsional yang mengandung senyawa *lovastatin* dan pigmen *monascin*. Penelitian sebelumnya telah membuktikan efektivitas angkak dalam memperbaiki warna pada olahan daging sapi dan sosis (Pandiangan, 2019). Meski demikian, terdapat beberapa hal yang belum diketahui secara pasti dari penelitian sebelumnya, khususnya mengenai titik optimal penggunaan angkak pada matriks daging ayam broiler yang memiliki karakteristik mioglobin jauh lebih rendah dibandingkan daging sapi. Perbedaan profil mioglobin ini menyebabkan interaksi warna yang dihasilkan angkak pada daging putih (ayam) berpotensi menghasilkan rona

yang berbeda dibandingkan pada daging merah.

Penelitian ini perlu dilakukan karena adanya tantangan subjektivitas konsumen terhadap produk kornet ayam. Secara visual, kornet ayam cenderung memiliki warna yang pucat. Penggunaan angkak yang terlalu sedikit tidak akan memberikan warna "merah kornet" yang diharapkan, sementara penggunaan yang berlebihan dapat menimbulkan aftertaste pahit atau aroma fermentasi yang terlalu tajam yang mengganggu sifat organoleptik lainnya seperti rasa dan aroma (Riyanto, dkk. 2022). Oleh karena itu, optimasi konsentrasi menjadi krusial untuk menemukan titik keseimbangan antara estetika visual dan akseptabilitas sensoris secara keseluruhan.

Kontribusi baru dari penelitian ini terletak pada penentuan formula optimal angkak yang spesifik untuk kornet daging ayam broiler guna menghasilkan karakteristik organoleptik yang menyerupai kornet komersial namun dengan label clean label (bebas sintetis). Menurut Sembor dan Tinangon (2022), pengolahan merupakan salah satu cara yang dilakukan untuk mengubah bahan pangan menjadi produk yang berbeda dengan aslinya. Selain itu, penelitian ini memberikan data baru mengenai pengaruh sinergis antara pigmen angkak dengan tekstur daging ayam broiler yang lebih lunak dibandingkan daging ternak besar. Hal ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai aplikasi teknologi pangan fungsional pada produk olahan daging unggas, sekaligus meningkatkan nilai ekonomi angkak sebagai bahan tambahan pangan alami yang kompetitif di industri rumahan maupun skala besar (Azizah, 2024).

Hasil penelitian oleh Pebriani dan Milanda (2023) mendapati angkak memiliki berbagai aktivitas farmakologi, seperti antihiperkolesterolemia, antioksidan, antikanker, antidiabetes, antibakteri, meningkatkan kadar trombosit, agen pelindung aterosklerosis, agen pembentuk tulang, pencegah penyakit alzheimer dan agen pelindung sel proangiogenik. Hasil penelitian Satiti (2016) juga menyatakan, bahwa konsumsi angkak meningkatkan trombosit pada pasien demam berdarah *dengue* (DBD) yang diakibatkan oleh virus *Dengue* (arbovirus) yang masuk ke dalam tubuh melalui gigitan nyamuk *Aedes aegypti* dan *Aedes albopictus*, sehingga mempercepat kesembuhan pasien.

Produk pangan yang diberi tambahan angkak dalam proses pengolahannya haruslah menarik dan disukai oleh konsumen. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penggunaan angkak sebagai pewarna alami terhadap sifat organoleptik kornet daging ayam broiler. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian angkak dan menemukan level penambahan angkak yang paling optimal terhadap sifat organoleptik kornet daging ayam broiler.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya pada bulan September-Oktober 2025.

1. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kornet adalah daging ayam, angkak bubuk, tepung, bawang merah, garam, kentang, lada halus, kaldu, roti

tawar dan air minum. Alat yang digunakan meliputi panci, *food processeor*, kompor, pisau, sendok, baskom, alumunium foil, termometer bimetal, plastik, loyang, kertas, pena dan formulir isian uji organoleptik,.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan perlakuan :

- P1 : Kornet tanpa penambahan angkak
- P2 : Kornet dengan penambahan angkak 0,5%
- P3 : Kornet dengan penambahan angkak 1,0%
- P4 : Kornet dengan penambahan angkak 1,5%.

Setiap perlakuan diulang 5 kali. Selanjutnya terhadap produk kornet hasil penelitian dilakukan uji hedonik melalui uji organoleptik menggunakan tiga puluh orang panelis semi terlatih (15 laki-laki dan 15 perempuan).

3. Variabel yang Diamati

Variabel uji hedonik (uji organoleptik oleh panelis) yang diamati meliputi warna, tekstur, aroma, rasa dan kekenyalan kornet. Pengujian organoleptik dilakukan dengan cara tiap panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap empat sampel produk kornet hasil dari masing-masing perlakuan. Produk disajikan secara acak kepada panelis dan Panelis diminta mengisi kuisioner tingkat kesukaan yang telah disediakan.

Acuan dalam pengujian organoleptik menggunakan skala hedonik, dimana uji hedonik ini adalah uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi, sehingga

dikenal juga dengan istilah uji sensorik. Dalam melakukan uji hedonik seorang panelis (penilai/juri) memberi penilaian tingkat kesukaannya berdasarkan pengamatan menggunakan panca indera, oleh karena itu menurut Triandini dan Wangiyana (2022), cara dominan yang digunakan dalam uji hedonik adalah cara indrawi atau organoleptik. Skala hedonik yang digunakan meliputi : 1= sangat suka, 2 = suka, 3 = agak suka, 4 = netral, 5 = agak tidak suka, 6 = tidak suka, 7 = sangat tidak suka.

Tabel 1. Skala Hedonik dan Numerik

Skala Hedonik	Skala Numerik (Score)
Sangat suka	7
Suka	6
Agak suka	5
Netral	4
Agak tidak suka	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

4. Analisis Data

Data hasil penelitian dianalisis menggunakan *Friedman's Test* (melalui *rank data*) pada taraf α 0,05 dan 0,01. Jika hasilnya berbeda nyata atau sangat nyata dilanjutkan dengan Uji LSD (*Least Significant Difference Test*). Penggunaan Uji LSD sebagai uji lanjut hasil *Friedman's Test* diperbolehkan menurut Prawira, dkk. (2016). Sedangkan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap produk kornet daging ayam (untuk membuktikan kehomogenan ragam dari panelis) dilakukan Uji Chi-Kuadrat.

Tabel 2. Hasil Uji Chi Kuadrat rata-rata kesukaan panelis laki-laki dan perempuan terhadap warna, tekstur, aroma, rasa dan kekenyalan kornet

Jenis Kelamin	Penilaian				
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Kekenyalan
Laki-Laki	4,75	4,73	5,02	5,18	4,73
Perempuan	4,92	4,82	4,62	4,85	4,55
χ^2_{hitung}	0,030	0,009	0,318	0,282	0,397
Keterangan	$P > 0,05$	$P > 0,05$	$P > 0,05$	$P > 0,05$	$P > 0,05$

Keterangan : $\chi^2_{0,05} = 7,815$; $\chi^2_{0,01} = 11,345$; $P > 0,05$: tidak berbeda nyata

Tabel 3. Hasil uji organoleptik warna kornet

Perlakuan	Nilai Organoleptik	Skala Hedonik
Tanpa penambahan angkak (P ₁)	4,80 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 0,5% (P ₂)	4,47 ^a	Netral
Penambahan angkak 1,0% (P ₃)	4,84 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 1,5% (P ₄)	5,23 ^a	Agak Suka

Keterangan : Huruf yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Nilai Organoleptik

Hasil uji Chi Kuadrat memperlihatkan, bahwa baik panelis laki-laki maupun panelis perempuan dalam memberikan nilai terhadap warna, tekstur, aroma, rasa dan kekenyalan kornet tidak menunjukkan perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) atau dari segi keragaman panelis relatif homogen (Tabel 2).

Nilai organoleptik merupakan rata-rata nilai karakteristik inderawi terhadap warna, tekstur, aroma, rasa dan kekenyalan. Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya terima terhadap suatu produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Wahyuningtias, 2010). Nilai kesukaan dipengaruhi oleh

faktor penilaian secara keseluruhan dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan. Nilai paling utama yang mempengaruhi kesukaan panelis yaitu penampilan (Qois dan Sukardi, 2023).

2. Uji Organoleptik Warna

Hasil uji organoleptik terhadap warna kornet disajikan pada Tabel 3. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan angkak hingga 1,5% tidak berpengaruh nyata terhadap warna kornet, dengan demikian pemberian level angkak hingga 1,5% dapat memberikan kesan warna yang baik (kriteria : netral hingga agak suka), sehingga cukup dapat memikat perhatian panelis. Warna menjadi salah satu sifat produk yang harus menarik perhatian konsumen, karena kornet merupakan produk komersial, maka yang paling cepat memberikan kesan pertama disukai atau tidak disukainya suatu produk adalah warna. Dalam hal

ini pewarna kornet yang menggunakan bahan angkak ditimbulkan oleh bakteri *Monascus purpureus*.

Pemberian angkak pada level 1,5% pada kornet memberikan warna merah pekat, sedangkan pada level (1% dan 0,5%) diperoleh warna yang dihasilkan merah yang lebih muda dan tanpa penambahan angkak (0%) warna yang dihasilkan putih kekuningan, seluruhnya cukup disukai oleh panelis. Hal ini sesuai dengan pendapat Ikhsan, dkk. (2025), bahwa semakin bertambahnya jumlah angkak yang diberikan akan membuat kornet semakin berwarna merah, karena berhubungan dengan salah satu fungsi angkak sebagai pemberi pigmen merah. Meskipun dalam pembuatan kornet, nitrit juga merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang berfungsi sebagai pemberi warna dan penghambat bakteri, namun jumlahnya harus dibatasi, dimana anak-anak dengan bobot badan 17 kg hanya diperkenankan mengkonsumsi nitrit maksimal 50 g per hari (Cahyono, dkk. 2018).

3. Uji Organoleptik Tekstur

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur kornet disajikan pada Tabel 4. Penambahan angkak hingga *level* 1,5% tidak berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik tesktur kornet, dengan

demikian penambahan angkak hingga *level* 1,5% tidak mengakibatkan perubahan yang berarti terhadap tekstur kornet. Dengan demikian perubahan tekstur pada kornet disebabkan oleh hilangnya air atau lemak sehingga tidak menyebabkan perbedaan nyata, karena dalam penelitian ini belum terlihat adanya penambahan angkak mengakibatkan perbedaan yang nyata pada nilai organoleptik panelis terhadap tekstur kornet ($P > 0,05$). Hal ini sesuai dengan pendapat Farisandi (2013), bahwa tekstur kornet (keempukan) tidak dibentuk dari angkak dan natrium nitrat, melainkan dipengaruhi bahan tambahan pangan, seperti *carboxymethyl cellulose* (CMC) dan kadar pati yang ada di dalam angkak juga berpengaruh terhadap peningkatan daya ikat air atau *water holding capacity* (WHC) pada daging. Meskipun demikian hasil penelitian Ilyas, dkk. (2024) mendapati semakin tinggi penambahan konsentrasi angkak dari 0,5–2%, semakin meningkatkan daya ikat air dan semakin menurunkan persentase susut masak kornet ayam broiler. Sedangkan hasil penelitian Ramadhan, dkk. (2005) mendapati kadar air kornet semakin menurun dengan penambahan ekstrak angkak 0 - 15% dari bobot daging, namun nilai WHC semakin meningkat.

Tabel 4. Hasil uji organoleptik tekstur kornet

Perlakuan	Nilai Organoleptik	Skala Hedonik
Tanpa penambahan angkak (P ₁)	4,73 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 0,5% (P ₂)	4,57 ^a	Netral
Penambahan angkak 1,0% (P ₃)	5,00 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 1,5% (P ₄)	4,80 ^a	Agak Suka

Keterangan : Huruf yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$)

Tabel 5. Hasil uji organoleptik aroma kornet

Perlakuan	Nilai Organoleptik	Skala Hedonik
Tanpa penambahan angkak (P ₁)	4,73 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 0,5% (P ₂)	4,90 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 1,0% (P ₃)	5,03 ^a	Agak Suka
Penambahan angkak 1,5% (P ₄)	4,60 ^a	Agak Suka

Keterangan : Huruf yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata (P > 0,05)

Nilai organoleptik tekstur kornet pada penelitian ini masih berada dalam kisaran netral hingga disukai. Hal ini diduga karena daging yang digunakan masih segar dan mempunyai kandungan air relatif tinggi, sedangkan angkak kurang mempunyai sifat mengikat air, sehingga tekstur pada kornet tidak mengalami perubahan yang nyata dibandingkan tanpa penambahan angkak. Daging mengandung sekitar 75% air dan dari 100% total kandungan air dalam daging, hanya sekitar 5% kandungan air tersebut terikat kuat pada lapisan mono atau multimolekul pada bagian atau sisi hidrofili proteinnya dan sekitar 95% terperangkap secara tidak kuat atau sebagai air bebas pada mikrostruktur bahannya. Khususnya pada daging dan hasil olahannya, pada jaringan struktur proteinnya, sebagian dari air bebas ini dengan perlakuan penekanan atau pemanasan terhadap daging dilepaskan atau dibebaskan. Kemampuan daging untuk mengikat air, baik yang berasal dari daging itu sendiri, maupun yang berasal dari luar atau bahan tambahan disebut kemampuan mengikat air atau daya ikat air (WHC). Daya mengikat air yang tinggi mampu menyebabkan sedikit saja air yang hilang selama pemasakan, sehingga tekstur kornet lebih baik (Syafani dan Pangesthi, 2013).

4. Uji Organoleptik Aroma

Hasil uji organoleptik terhadap aroma kornet disajikan pada Tabel 5. Penambahan angkak tidak berpengaruh nyata terhadap aroma kornet, dengan demikian pemberian angkak hingga level 1,5% tidak menimbulkan perubahan aroma yang berarti pada kornet, sehingga tidak menurunkan tingkat kesukaan panelis. Hal ini diduga angkak yang diberikan hingga level 1,5% masih mempunyai aroma yang lemah dibandingkan dengan aroma daging, apalagi pada kornet yang disajikan dalam kondisi hangat. Aroma kornet relatif tidak terpengaruh angkak hingga level 1,5%, karena angkak mengandung senyawa volatil (*Phenyl alkanes*) dalam jumlah sedikit. Jumlah senyawa volatil dalam angkak pada penelitian ini sangat sedikit, sehingga angkak cenderung tidak mengubah profil aroma asli daging secara drastis jika digunakan dalam konsentrasi rendah (biasanya <3%) (Susilo, dkk. 2024). Hal ini menjadi keunggulan angkak sebagai pewarna karena tidak menutupi aroma khas kornet ayam, kecuali jika penggunaannya melebihi ambang batas optimal sehingga aroma fermentasi menjadi dominan. Hasil penelitian Lova dan Choirul (2016) juga menyatakan, bahwa meskipun terdapat perbedaan konsentrasi angkak yang ditambahkan, namun tidak berpengaruh terhadap aroma produk.

Tabel 6. Hasil uji organoleptik rasa kornet

Perlakuan	Nilai Organoleptik	Skala Hedonik
Penambahan Angkak 1,0% (P ₃)	4,57 ^a	Agak Suka
Penambahan Angkak 0,5% (P ₂)	4,63 ^{ab}	Agak Suka
Tanpa Penambahan Angkak (P ₁)	5,33 ^{bc}	Agak Suka
Penambahan Angkak 1,5% (P ₄)	5,53 ^c	Agak Suka

Keterangan : Huruf yang berbeda ke arah kolom menunjukkan perbedaan yang nyata (P < 0,05)

Tabel 7. Hasil uji organoleptik kekenyalan kornet

Perlakuan	Nilai Organoleptik	Skala Hedonik
Penambahan Angkak 1,0% (P ₃)	4,10 ^a	Netral
Penambahan Angkak 0,5% (P ₂)	4,33 ^{ab}	Netral
Tanpa Penambahan Angkak (P ₁)	4,70 ^{bc}	Agak Suka
Penambahan Angkak 1,5% (P ₄)	5,43 ^c	Agak Suka

Keterangan : Huruf yang berbeda ke arah kolom menunjukkan perberbedaan yang nyata (P < 0,05)

5. Uji Organoleptik Rasa

Hasil uji organoleptik terhadap rasa kornet disajikan pada Tabel 6. Penambahan angkak berpengaruh nyata terhadap rasa kornet. Dalam hal ini pemberian level angkak dari hingga 1,5% merubah citarasa kornet. Kornet yang paling disukai oleh panelis (mendapat nilai organoleptik tertinggi) adalah yang mengalami penambahan 1,5% angkak diikuti oleh yang murni (tanpa penambahan angkak), sedangkan penambahan level angkak di pertengahan justru mendapat nilai organoleptik yang lebih rendah dari panelis. Meskipun demikian secara keseluruhan nilai organoleptik terhadap rasa kornet ini masih berada pada kisaran netral hingga disukai. Hasil penelitian Naja, dkk. (2017) juga mendapati dimana persentase angkak yang diberikan pada masing-masing perlakuan tidak sama, namun pengaruhnya terhadap rasa masih dirasakan relatif sama (tidak berbeda nyata) oleh panelis.

Pada penelitian ini diduga angkak yang memiliki keistimewaan sebagai pemberi warna, namun karena merupakan produk nabati, maka juga memiliki pengaruh terhadap rasa kornet karena kornet yang mengandung angkak memiliki kandungan Glutamat, Gula Pereduksi, Asam Organik dan Monakolin. Panelis menyukai produk dengan rasa khas kornet daging murni ataupun yang lebih terasa *taste* nabatinya.

6. Uji Organoleptik Kekenyalan

Hasil uji organoleptik terhadap kekenyalan kornet disajikan pada Tabel 7. Penambahan angkak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap kekenyalan kornet. Dalam hal ini panelis menyukai kekenyalan kornet tanpa penambahan angkak (*original*) atau pada penambahan angkak 1,5%, sedangkan tingkat kekenyalan kornet dengan penambahan angkak di level pertengahan (0,5-1,0%) kurang disukai panelis. Hal ini diduga

karena angkak memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu 53-60%, sehingga semakin tinggi *level* penambahan angkak, dapat meningkatkan kekenyalan dari kornet.

Sedangkan Ilyas, dkk. (2024) dalam pembuatan kornet yang menggunakan margarin dengan *level* penambahan angkak 0%, 0,5%, 1,0%, 1,5% dan 2% , telah mendapati kurva *plateau* pada hasil penelitiannya, dimana nilai organoleptik tertinggi/maksimal (disukai konsumen), baik pada warna, aroma, tekstur dan rasa kornet ayam broiler, terjadi pada penambahan konsentrasi angkak 1,5%, penambahan selanjutnya (2%) justru menurunkan seluruh sifat organoleptiknya.

KESIMPULAN

Sesuai dengan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa, penambahan angkak pada kornet hingga level 1,5% belum memberikan pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur dan aroma kornet, namun berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan terhadap rasa dan kekenyalan kornet. Optimasi penambahan angkak terhadap kornet terjadi pada level 1,5% pada nilai organoleptik panelis terhadap rasa dan kekenyalan kornet. Tidak terdapat perbedaan yang nyata tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan terhadap kornet daging ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Palangka Raya (sumber dana : Hibah Bersaing LPPM Universitas Palangka Raya Nomor: 1376/UN24.13/AL.04/2025 tanggal 04 September 2025).

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N. (2024). Sifat Fisik dan Mutu Sensorik Dendeng Daging Giling Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Doctoral dissertation*, Universitas Hasanuddin.
- Cahyono, H.B., R. Yuliasuti dan L. Amanati. (2018). Pengaruh proses penggorengan terhadap Kandungan Nitrit dalam Kornet. *Jurnal teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 3(2), 58-62.
- Farisandi, D. (2013). Pengaruh Jumlah Natrium Nitrat dan Angkak Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Kornet. *E-Journal Boga*, 2(1), 33-38.
- Ikhsan, M. N., L.O. Nafiu, F. Peternakan, U. Halu, K. Hijau, K. B. Tridarma dan S. Tenggara. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Angkak terhadap. Kualitas Organoleptik Kornet Daging Ayam Ras Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 7(2), 186–193.
<https://doi.org/10.56625/jipho.v7i2.35>
- Ilyas, E., J. Ponto, S. Komansilan, W. Ma'ruf, S. Sakul dan F.S. Ratulangi. 2024. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Kornet Ayam Broiler. *Zootec Vol. 4 No. 2*: 305-312.

- Indawati, I., M.Z. Safirany dan N.R. Hidayati. (2021). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Nitrit dalam Kornet yang Dijual di Pasar Kota Cirebon. *Journal of Pharmacopolium*, 4(1), 28–35. <https://doi.org/10.36465/jop.v4i1.718>.
- Pandiangan, J. F. E., Putra, I. N. K & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dan Antioksidan Pada Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 197-206.
- Lova, Y.S. dan A. Choirul. (2016). Pengaruh Konsentrasi Angkak Terhadap Mutu Organoleptik Kornet Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *E-Journal Boga*, 5(1), 258–264.
- Mujiono, A.A., K. Kartini dan Y.E. Puspaningrum. (2024). Implementasi Model Hybrid Cnn-Svm Pada Klasifikasi Kondisi Kesegaran Daging Ayam. *Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika*, 8(1), 756–763. <https://doi.org/10.36040/jati.v8i1.8855>.
- Naja, I. S., D.S. Sutardjo dan K. Suradi. (2017). Pengaruh tingkat persentase angkak terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis sapi. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*, 1–9.
- Pebriani, F. dan T. Milanda. (2022). Review Artikel : Aktivitas Farmakologi Angkak (Beras Merah Fermentasi Kapang *Monascus purpureus*). *Farmaka*. 20(2), 42-55.
- Pravitasari, A.D. dan T. Milanda. (2020). Fermentasi dan Karakterisasi Berbagai Zat Warna *Mau-nascus* yang diisolasi dari Angkak. *Farmaka*, 18(1), 78–83. <https://doi.org/10.24198/jf.v18i1.22289>.
- Pulungan, A. F. (2020). *Dampak pengawet nitrit pada daging olahan sosis terhadap kesehatan manusia*. Deepublish, Yogyakarta.
- Qois, J.L.P. dan R.A. Sukardi. (2023). Pengaruh Proporsi Angkak (*Red Mold Rice*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ikan Nila. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 45–57. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i1.28336>.
- Ramadhan, A.F., L.E. Radiati dan I. Thohari. (2005). Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *Jurnal Universitas Brawijaya*, 1–7.
- Ridhowati, S., dan L. Septrina. (2024). Pengaruh Penambahan Garam Pada Kornet Ikan Lele (*Clarias sp.*) *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(7), 630-641.

- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J., dan Yasmin, E. F. (2022). Karakteristik daging tiruan (meat analog) dengan optimasi formulasi substitusi rumput laut menggunakan mixture design. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 268-280.
- Satiti, I.A.D. 2016. Efektivitas Angkak (Beras Merah) terhadap Peningkatan kadar Trombosit pada Penderita DBD. *Jurnal Ilmiah kesehatan Media Husada*, 5(6), 39-48.
- Prawira, K.P.Y., Wijaya C.H. & Prangdimurti, E. (2016). Korelasi Informasi Nilai Gizi terhadap Keputusan Pembelian Biskuit dan Kukis oleh Konsumen Jakarta dan Sekitarnya, *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 138-144
- Sembor, S.M. dan R.M. Tinangon. (2022). *Industri Pengolahan Daging*, Patra Media Grafindo. 482.
- Susilo, R. P. C. T., Hartati, F. K., dan Handarini, K. (2024). Konsentrasi Angkak (*Monascus purpureus*) dan Suhu Oven Terhadap Mutu Fisikokimia, Angka Lempeng Total, dan Organoleptik Pada Dendeng Ayam Giling. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2197-2214.
- Syafani, T.A. dan L.T. Pangesthi. (2013). Pengaruh Formula Angkak Bubuk dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Sapi. *E-journal Boga*, 2(1), 103-108.
- Triandini, I.G.A.A.H. dan I.G.A.S. Wangiyana. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12.
<https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116.
<https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>.