BAB II

KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Deskripsi Teori

1. Tingkat kesukaan

Tingkat kesukaan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (Rudiatin, 2010). Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur menggunakan uji organoleptik menggunakan alat indera (Soekarto 2009). Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru. bahwa pengujian bahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimiawinya saja tetapi juga dilihat dari citarasa dan aroma Oleh karena itu menentukan tingkat kesukaan konsumen sangat penting dalam mewujudkan kepuasan konsumen terhadap produk yang dikonsumsinya (Winarno 2010). Kepuasan adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang berasal dari perbandingan antara kesannya terhadap hasil dari suatu produk dan harapan-harapannya (Kotler 2009). Oleh karena itu dalam rangka mempertahankan mutu produk, perbaikan atau optimasi produk, pengembangan produk baru, penilaian pasar potensial dan dukungan untuk klaim dalam iklan perlu dilakukan secara umum uji tingkat kesukaan, sedangkan untuk mengukur tingkat kesukaan dapat digunakan uji kesukaan skala hedonik dan uji ranking kesukaan (Kotler, 2013).

a) Rasa

Rasa merupakan suatu cara pemilihan ciri minuman yg harus dibedakan dari rasa (taste) minuman tersebut. Cita rasa merupakan atribut minuman yg meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa merupakan bentuk kerja sama

dari kelima macam indera manusia, yakni perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran (Stanner dan Butriss, 2009).

Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yg terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yg merupakan bagian dari cita rasa. Pada usia lanjut, pengecap rasa manusia akan berkurang jumlahnya, sehingga memerlukan lebih banyak bumbu untuk menimbulkan cita rasa yg sama. Untuk meningkatkan cita rasa seringkali digunakan bahan tambahan minuman untuk cita rasanya (Drummond, 2010).

b) Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. (Brefere, 2010).

Aroma adalah zat yang dapat memberikan aroma tertentu pada makanan atau minuman, sehingga dapat membangkitkan selera konsumen. Penambahan zat pemberi aroma menyebabkan makanan memiliki daya tarik untuk dinikmati. Zat pemberi aroma yang berasal dari bahan segar atau ekstrak dari bahan alami, misalnya minyak atsiri dan vanili. Pemberi aroma yang merupakan senyawa sintetik, misalnya: amil asetat mempunyai cita rasa seperti pisang ambon, amil kaproat (aroma apel), etil butirat (aroma nanas), vanilin (aroma vanili), dan metil antranilat (aroma buah anggur). Jeli merupakan salah satu contoh makanan yang menggunakan zat pemberi aroma (Edwin, 2012).

c) Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat keras atau lembut, kering atau lembab tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut (Kotler dan Keller 2012).

d) Warna

pewarna makanan agar bahan makanan tampak lebih menarik dan lebih segar, sehingga menimbulkan selera orang untuk mencicipinya.Penggolongan zat pewrna. Berdasarkan sumbernya zat pewarna digolongkan menjadi pewrna alami dan pewarna sintetik. Untuk pewarna makanan digolongkan berdasarkan kelarutannya dalam air. Berdasarkan sifat kelarutannya, zat pewarna makanan dikelompokkan menjadi dye dan lake. merupakan zat pewarna makanan yang umum larut dalam air. Biasanya dijual di pasaran dalam bentuk serbuk, butiran, pasta atau cairan. Pewarna jenis ini biasanya digunakan untuk mewarnai minuman berkarbonat, minuman ringan, roti, kue-kue produk susu, pembungkus sosis, dan lain-lain (Zulian Yamit, 2010).

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen (Keller, 2012).

2. Skala Hedonik

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidak sukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau tidak suka, mereka juga

mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat – tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. dalam hal “ suka “ dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka. jika tanggapan “ tidak suka “ dapat mempunyai skala hedonik seperti: amat sangat tidak suka, sangat tidak suka dan tidak suka. (Silvana, 2010).

Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Faktor rasa memegang peranan penting dalam pemilihan produk oleh konsumen. Rasa merupakan respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu makanan. Pengindraan rasa terbagi menjadi empat rasa, yaitu manis, asin, pahit, dan asam. Konsumen akan memutuskan menerima atau menolak produk dengan empat rasa tersebut. Tekstur merupakan segala hal yang berhubungan dengan mekanik, rasa, sentuhan, penglihatan dan pendengaran yang meliputi penilaian terhadap kebasahan, kering, keras, halus, kasar, dan berminyak. Penilaian tekstur makanan dapat dilakukan dengan menggunakan jari, gigi, dan langit-langit. Faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan dan mudah dikunyah (Kartika, 2012).

Penilaian dengan indera dalam beberapa hal bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitive, salah satunya adalah uji hedonic (kesukaan). Uji kesukaan pada dasarnya merupakan pengujian yang panelisnya mengemukakan respon berupa senang tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis

secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Sehingga uji hedonik sering digunakan untuk menilai secara organoleptik terhadap komoditas sejenis atau produk pengembangan. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir (Soewarno, 2010).

3. Sayuran

Sayuran merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan gizi yaitu karoten sebagai sumber antioksidan alami, serat pangan, asam askorbat, (Ali, 2003). Sayuran akan tumbuh dengan baik abila didaerah yang mempunyai suhu udara dingin dan lembab. sayuran menghendaki tanah yang gembur dan subur dengan pH 5,5-6,5 dan ketinggian diatas 600 meter diatas permukaan laut. Pada ketinggian 1200 meter tanaman ini tumbuh lebih baik (Friska, 2002).

4. Jenis sayuran yang akan diolah menjadi sosis

Adapun sayuran yang digunakan adalah sebagai berikut:

a) Wortel

Wortel (*Daucus carota* L) merupakan jenis sayuran yang tergolong umbi akar yang berbentuk bulat panjang, berasa agak manis, gurih dan renyah. Umbi wortel berkulit tipis dan berwarna kemerah-merahan karena mengandung karotenoid yang tinggi. Wortel merupakan salah satu tanaman sayuran tropis yang dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah dan dapat tumbuh sepanjang musim (Rubatzky dan Yamasuchi, 2008).

Wortel termasuk kelompok sayuran yang memiliki umbi berwarna jingga. Bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya. Wortel

merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan gizi yaitu karoten sebagai sumber antioksi dan alami, serat pangan, tokoferol, asam askorbat, dan tokoferol (Ali dkk, 2003). Tanaman wortel tumbuh baik didaerah yang mempunyai suhu udara dingin dan lembab. Tanaman wortel menghendaki tanah yang gembur dan subur dengan pH 5,5-6,5 dan ketinggian diatas 600 meter diatas permukaan laut. Pada ketinggian 1200 meter tanaman ini tumbuh lebih baik (Friska, 2002). Agar lebih jelas bentuk sayuran bayam merah dapat dilihat pada gambar 1, halaman 12.

Gambar 1. Wortel

Tabel 1. Kandungan Gizi Wortel Setiap 100 g Berat Basah

Kandungan Gizi	**Nilai**	**Persentase dari Kebutuhan Harian (%)**
Energi	41 KKAL	2
Karbohidrat	9.58 g	7
Serat	2.8 g	7
Protein	0.93 g	1,50
Lemak Total	0.24 g	1
Kolesterol	0 mg	0

Sumber: USDA National Nutrient Database for Standard Reference (2007).

b) Bayam Merah

Bayam adalah tanaman sayur-sayuran dengan nama ilmiah Amaranthus spp. Kata "amaranth" dalam bahasa Yunani berarti "everlasting" (abadi). Tumbuhan ini dikenal sebagai sayuran sumber zat besi yang penting. Tanaman bayam berasal dari daerah Amerika tropik. Tanaman bayam semula dikenal sebagai tumbuhan hias. Bayam dapat tumbuh sepanjang tahun, baik didataran rendah maupun didataran tinggi. Pertumbuhan paling baik pada tanah subur dan banyak sinar matahari. Suhu yang baik 25-36 c dan pH tanah antara 6-7, waktu tanam terbaik pada awal musim kemarau (Rahmat Rukmana, 2007).

Tanaman bayam dikenalkan sebagai bahan pangan sumber protein, terutama untuk negara-negara berkembang. Diduga tanaman bayam masuk ke Indonesia pada abad XIX ketika lalu lintas perdagangan orang luar negeri masuk ke wilayah Indonesia. Bayam Terdiri Dari dua Macam, Bayam petik dan bayam cabut. Bayam petik berdaun lebar dan tumbuh tegak besar (hingga dua meter) dan daun mudanya dimakan terutama sebagai lalapan (misalnya pada pecel, gado-gado), urap, serta digoreng setelah dibalur tepung. Daun bayam di cabut berukuran lebih kecil dan ditanam untuk waktu singkat paling lama 25 hari, (Yamasuchi, 2008).

- **Jenis Tumbuhan Bayam**

Terdapat tiga jenis bayam yang termasuk ke dalam Amaranthus tricolor, yaitu bayam hijau biasa, bayam merah (Blitum rubrum), yang batang dan daunnya berwarna merah yang mengandung cairan merah, dan bayam putih, yang berwarna hijau keputih-putihan. Selain Amaranthus tricolor, terdapat bayam jenis

lain, seperti bayam kakap, bayam duri, dan bayam kotok/bayam tanah. Batang tanaman bayam berbentuk bulat, berair, lunak serta kurang berkayu. Warna batang bayam tergantung dari jenis bayam tersebut bayam hijau memiliki batang berwarna hijau, begitu juga bayam merah juga memiliki batang berwarna merah. Daun bayam termasuk daun tunggal bertangkai. Warna daun mengikuti jenis bayam. Bentuk daun bundar telur memanjang. Panjang daun 1,5 cm sampai 6,0m cm. Lebar daun 0,5 cm hingga 3,2 cm. Tangkai daun berbentuk bulat, dengan bentuk permukaan opacus. Panjang tangkai daun 0,5 cm sampai 9,0 cm, (Rahmat Rukmana, 2007). Agar lebih jelas bentuk sayuran bayam merah dapat dilihat pada gambar 2, halaman 14.

Gambar 2. Bayam merah

Tabel 2 . Kandungan Gizi bayam merah dan bayam hijau Setiap 100 g

Kandungan gizi	**Nilai (%)**	**Kandungan gizi**	**Nilai (%)**
Vitamin A	0	Vitamin C	7
Kalsium	15	Besi	42
Vitamin D	0	Vitamin B-6	30
Vitamin B-12	0	Magnesium	62

Sumber: Direktorat Gizi Dinas Kesehatan (2007).

c) Lobak

Lobak adalah sejenis sayuran umbi-umbian seperti wortel, tetapi isi dan warna kulitnya berwarna putih. Di kuliner nusantara mungkin lobak tidak begitu populer, paling hanya sebagai pelengkap soto bandung atau dijadikan acar untuk pendamping makan mi rica-rica dimasakan manado. Lobak lebih populer dinegara korea dan cina karena disana lobak bisa disulap menjadi berbagai menu masakan. Seperti sayuran pada umumnya yang memang mempunyai kandungan nutrisi, lobak juga mempunyai banyak manfaat dan khasiat bagi kesehatan kita. Lobak berasal dari Cina dan bisa ditanam didataran rendah ataupun dataran tinggi, sedangkan di Indonesia saat ini daerah yang banyak ditanami lobak adalah didaerah cipanas dan bedugul (Rahmat Rukmana, 2009).

Tanaman lobak memiliki bayak kelebihan yaitu: Kandungan air dan serat dalam umbi lobak mampu mengontrol kelebihan berat badan, karena serat dan cairan lobak akan memberikan rasa kenyang lebih lama sehingga keinginan makan dapat dicegah atau setidaknya keinginan untuk makan bisa bisa berkurang. Melancarkan Buang air kecil**, k**andungan zat yang ada dalam lobak juga bisa melancarkan buang air kecil karena lobak punya manfaat diuretik, selain melancarkan buang air kecil juga membersihkan saluran kencing. Melancarkan Tenggorokan, Lobak bagus dikonsumsi bagi pengidap bronkitis atau batuk, karena lobak memiliki kandungan yang bisa melancarkan tenggorokan. Selain itu lobak juga mengandung anti bakteri dan anti septik yang mampu meredakan demam, flu atau batuk. (Rahmat Rukmana, 2010). Agar lebih jelas bentuk sayuran lobak dapat dilihat pada gambar 3, halaman 16.

Gambar 3. Lobak

Tabel 3. Kandungan Gizi lobak Setiap 100 g

Kandungan gizi	**Nilai** (%)	**Kandungan gizi**	**Nilai** (%)
Vitamin A	15	Vitamin C	7
Kalsium	10	Besi	40
Vitamin D	3	Vitamin B-6	20
Vitamin B-12	5	Magnesium	30

Sumber: Direktorat Gizi Dinas Kesehatan (2007).

5. Sosis

Kata sosis berasal dari kata dalam bahasa Latin “Salsus”, yang berarti diasinkan atau diawetkan. Menurut catatan sejarah, yaitu dokumen Yunani yang ditulis sekitar tahun 500 SM, sosis pertama kali dibuat oleh orang Sumaria (sekarang Irak) sekitar tahun 300 SM. Saat itu masyarakat Sumaria akan menghadapi musim paceklik, lalu timbulah ide bagaimana caranya agar makanan yang berlebih masih awet dan bisa dimakan dalam keadaan baik di musim paceklik itu. Alhasil terciptalah makanan siap saji dari daging yang diberi garam dibumbui dan dimasukan dalam selongsong dari usus hewan (Dedi 2012).

Sosis merupakan produk daging yang digaram dan dibumbui, berasal dari bahasa latin *Salsus (*garam). Produk ini lebih populer karena bentuknya lonjong

bulat. Lebih lanjut, sosis yang dibuat dari daging segar mempunyai tingkat kekenyalan yang lebih tinggi dibandingkan bila dibuat dari daging yang dilayukan lebih dahulu (Wasito, 2009).

Dibanyak negara, sosis dikembangkan dengan ciri khasnya masing-masing, dengan menggunakan bumbu lokal dan dimasak sebagai masakan tradisional. Bahkan beberapa olahan sosis dinamai dengan nama kota dimana sosis itu berasal antara lain : Sosis Bologna aslinya adalah nama kota di Itali Utara, Sosis Lyon berasal dari Lyon, Perancis, di Inggris misalnya dinamakan sebagai sosis Berkshire, Wiltshire, Lincolnshire dan lain – lain (Raharjo, 2010). Para ahli teknologi hasil pakan berpendapat, bahwa sosis adalah makanan yang umumnya terbuat dari daging (daging sapi, ayam, domba, ikan) yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus/casing yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak maupun diasapkan.

1. Jenis-Jenis Sosis

Sosis dibedakan menjadi 2 yaitu : (a) Sosis kasar, pengolahannya lebih sederhana, dengan menggiling lemak sampai halus kemudian mencampur dengan lemak sampai merata; (b) Sosis emulsi, dengan pencampuran terdiri dari pencampuran, pencacahan dan pengemulsian. Berdasarkan proses pengolahannya, sosis secara umum dibedakan menjadi 4 yaitu: (1) Sosis mentah (*fres sausage*), sosis ini merupakan sosis yang sudah diolah, namun masih mentah/tanpa pemanasan. (2) Sosis yang direbus dan diasap (*process cooking-boilling and smooking*), misal; frankfuter, bologna, knack wurst. (3) Sosis yang direbus tanpa

diasap (process cooking-boilling), misalnya; beer salami, liver sausage. (4) Sosis kering dan semi kiring (*fermentasi*), misalnya dry salami (Soeparno, 2010).

6. Dimensi Kualitas Makanan

kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan penilaian siswa, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka penilaian siswa akan meningkat juga. (Margareta dan Edwin 2012).

Sosis Sayuran

Sayuran merupakan sumber serat yang utama, antioksidan alami, dan banyak mengandung vitamin dan mineral yang berfungsi sebagai zat pengatur, sayuran berwarna lebih baik daripada sayuran yang tidak berwarna karena warna pada makanan memiliki efek fungsional bagi tubuh, Warna pada makanan memiliki khasiat masing – masing dan tergantung dari pigmen yang membentuk warna tersebut. (Nurhadi, 2011).

Sosis sayuran adalah Sosis yang dicampur dengan sayuran baik itu wortel, brokoli atau bayam merah kaya gizi dengan kandungan murni daging ayam. Ditambah tepung, telur, dan bahan halus lain nya. Mengandung omega-3, zat besi serta protein ayam, telur dan wartel. Kandungan zat gizi alami dalam sayuran hijau sangat banyak. Selain kaya dengan vitamin A dan C, sayuran hijau juga mengandung berbagai unsur mineral seperti zat kapur, zat besi, magnesium dan fosfor. Sayuran yang berwarna hijau tua merupakan sumber karotenoid (pigmen dalam tanaman yang terdapat pada tumbuhan) terbaik dan tergolong penting untuk memerangi radikal bebas (Prihantoro, 2010).

- **Konsumsi sayuran yang baik**

Sayuran yang baik harus segar berwarna hijau dan mudah dijangkau dan dikonsumsi dalam keadaan matang karena lebih terjamin dari bahaya kontaminasi jasad renik, pestisida. Seseorang dianjurkan untuk mencuci terlebih dahulu sebelum mengkonsumsi nya, dan di anjurkan mengkonsumsi sayuran setiap hari sekitar 200 gram (Khomsan, 2010).

- **Konsumsi sayuran yang buruk**

Sayuran mempunyai fungsi yang sama bagi tubuh yaitu sebagai penyedia vitamin, mineral dan serat. Jika konsumsi sayuran kurang dari 200 gram perhari maka badan akan terasa tidak enak karena metabolisme karbohidrat dari nasi sangat dibantu oleh kehadiran vitamin-vitamin yang terdapat dalam sayur dan buah (Djaeni, 2013). Banyak orang mengkonsumsi sayuran dalam keadaan mentah ini tidak baik karena sayuran mentah mengandung jasad renik seperti cacing dan pestisida (Khomsan, 2010).

7. Fungsi sayuran

- Sayuran hijau membantu memenuhi kebutuhan tubuh akan mineral, serta protein karena sayuran hijau merupakan sumber yang baik akan besi dan vitamin-vitamin (Suhardjo, 2012).
- Serat dalam sayuran dapat mengontrol kadar kolesterol darah dan mengatur kadar insulin dalam darah.
- Serat dalam sayuran juga berfungsi untuk mengeluarkan zat-zat racun dalam tubuh (Djaeni, 2013).

8. Kandungan Dalam Sayuran

a. Vitamin

Vitamin adalah zat-zat organic yang kompleks yang dibutuhkan dalam jumlah sangat kecil dan pada umumnya tidak dapat dibentuk oleh tubuh. Oleh karena itu, harus didatangkan dari makanan. Vitamin termasuk kelompok zat pengatur pertumbuhan dan pemeliharaan kehidupan. Tiap Vitamin mempunyai tugas spesifik didalam tubuh. Karena vitamin adalah zat organik maka vitamin dapat rusak karena penyimpanan dan pengolahan. Sumber vitamin dan mineral yaitu sayuran seperti wortel, bayam, kangkung, labu siam, buncis, buah-buahan, misalnya papaya, jambu air (Almatsier, 2013).

b. Protein

Protein berasal dari bahasa yunani yaitu protebos yang artinya yang pertama atau yang terpenting. Protein merupakan zat gizi yang paling penting karena erat hubungannya dengan proses kehidupan. Fungsi protein sebagai zat pembangun. Selain itu protein berfungsi dalam pertumbuhan, dan pemeliharaan jaringan, menggantikan sel-sel yang mati dan habis terpakai sebagai protein struktural. Protein juga berfungsi dalam mekanisme pertahanan tubuh melawan berbagai mikroba dan zat toksik lain yang datang dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Djaeni, 2013).

c. Mineral

Mineral merupakan bagian dari tubuh dan memegang peranan penting dalam pemeliharaan fungsi tubuh, baik pada tingkat sel, jaringan, organ maupun fungsi tubuh secara keseluruhan. Disamping itu mineral berperan dalam berbagai

tahap metabolisme. Sumber mineral adalah makanan hewani dan nabati, (Sunita Almatsier, 2013).

d. Kalsium

Kira-kira 2 persen dari bobot orang dewasa atau mendekati setengah dari kandungan mineral dalam tubuh terdiri dari kalsium. Kalsium diperlukan untuk membantu mengentalkan darah, penyerapan vitamin B12 dan mengirimkan isyarat syaraf keseluruh tubuh.Sayuran yang berdaun hijau, biji kacang, kedelai dan rumput laut adalah sumber kalsium yang sangat baik (Suhardjo, 2012).

e. Besi

Besi merupakan microelement yang esensial bagi tubuh. Zat ini terutama diperlukan dalam pembentukan darah ,karena jika kita kekurangan zat besi akan terjadi anemia (Djaeni, 2013).

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang dilakukan oleh Salma Avianty (2013) dengan judul "Tingkat kesukaan terhadap sosis sayuran pada siswa SMK 2 Kisaran ". Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase Tingkat kesukaan terhadap sosis sayuran rasa dengan rataan 4.2 dengan indikator aroma dengan rataan 73.7 dan dengan indikator tekstur dengan rataan 22.1. Hal ini berarti bahwa Tingkat kesukaan terhadap sosis sayuran masuk dalam kategori tinggi.

Dewi Rina Rotua Butar-Butar (2013) dengan judul "Tingkat Kesukaan olahan Sosis dari Sayur Wortel pada siswa SMK N 10 kisaran". Hasil penelitian ini menunjukan bahwa tingkat kesukaan siswa dengan sosis sayur wortel dengan indikator rasa yang menyatakan sangat suka sebanyak (88,0%). Dengan indikator

tekstur menyatakan suka (74,00%). Dengan indikator aroma yang menyatakan sangat suka *(54,0%),* yang paling mendominasi adalah indikator rasa dengan skor (88,0%) dalam kategori sangat tinggi. minat Tingkat Kesukaan olahan Sosis dari Sayur Wortel siswa SMK N 10 Kisaran berdasarkan analisis data pada kategori sangat tinggi ada 30 siswa (40,0%); pada kategori tinggi ada 15 siswa (52,0%); pada kategori rendah ada 5 siswa (8,0%).

C. Kerangka Berpikir

Konsumsi sayuran yang rendah terjadi pada semua kelompok usia terutama pada anak usia sekolah. Kebiasaan makan pada anak sekolah ditentukan suka atau tidak suka dalam mengkonsumsi sayuran. Anak-anak pada kelompok usia sekolah mengkonsumsi makanan yang mereka sukai atau yang tersedia di lingkungan mereka, atau menolak untuk makan makanan yang mereka tidak suka. Menerapkan kebiasaan makan pada anak sejak dini dengan menyediakan makanan yang sehat seperti sayuran akan berpengaruh pada kebiasaan makan pada usia dewasa. Sayuran merupakan komponen penting dalam makanan yang berperan dalam pencegahan penyakit. Kurangnya mengkonsumsi sayuran sangat berkaitan erat dengan peningkatan risiko penyakit kronis seperti obesitas, diabetes, kanker, jantung koroner.

Salah satu strategi untuk meningkatkan tingkat kesukaan anak mengkonsumsi sayuran adalah dengan mengolah sayuran itu sendiri menjadi sosis. Strategi ini berupa penambahan sayuran ke dalam bahan pembuatan *sosis*. Sayuran dihancurkan dengan cara menumbuk, menggiling, atau memotong sayuran sampai teksturnya halus seperti bubur. Penambahan sayuran ke dalam

adonan sosis memiliki kesempatan lebih besar untuk meningkatkan tingkat kesukaan anak mengkonsumsi sayuran daripada penyajian sayuran dalam bentuk utuh. Hal ini karena penambahan sayuran ke dalam adonan *sosis* berpengaruh terhadap rasa makanan sehingga rasa dari hidangan aslinya masih bisa dipertahankan.

Sosis merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang cukup popular di masyarakat. *sosis* adalah produk olahan yang menggunakan teknologi restrukturisasi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dibantu bahan pengikat. *sosis* sebagai suatu bentuk produk olahan daging yang merupakan bentuk emulsi minyak dalam air.

D. Pertanyaan Peneliti

1. Bagaimana mengetahui tingkat kesukaan siswa pada rasa, aroma, tekstur warna olahan sosis sayuran wortel?
2. Bagaimana mengetahui tingkat kesukaan siswa pada rasa, aroma, tekstur warna olahan sosis sayuran bayam merah?
3. Bagaimana mengetahui tingkat kesukaan siswa pada rasa, aroma, tekstur warna olahan sosis sayuran lobak?