

ABSTRAK

Kekurangan gizi di Indonesia masih menjadi masalah penting yang perlu dihadapi. Salah satu strategi untuk mengatasi masalah ini yaitu dengan mengembangkan pangan fungsional berbasis nabati tinggi protein dan penggunaan pengawet alami. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensori dan daya simpan sosis nabati tinggi protein berbasis kacang kedelai (*Glycine max*) dengan penambahan kunyit (*Curcuma longa* L) sebagai pengawet alami. Metode yang digunakan adalah uji organoleptik dengan pendekatan uji hedonik oleh 30 panelis dengan paramater aroma, warna, rasa dan tekstur. Serta dilakukan uji penyimpanan secara fisik dengan melakukan pengamatan fisik selama lima hari pada suhu ruang. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan ekstrak kunyit dengan empat konsentrasi yaitu 0% (kontrol), 0,5%, 1%, dan 1,5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kunyit berpengaruh terhadap karakteristik sensori dan daya simpan sosis. Perlakuan 1% ekstrak kunyit (F2) menunjukkan hasil sensori terbaik, khususnya pada parameter warna dan tekstur. Sedangkan perlakuan 1,5% ekstrak kunyit (F3) menunjukkan ketahanan daya simpan terbaik hingga hari ke-4. Penambahan ekstrak kunyit dengan konsentrasi yang tepat dapat memperlambat kerusakan fisik seperti bau busuk, munculnya lendir, dan pertumbuhan jamur. Hal ini menunjukkan bahwa kunyit efektif digunakan sebagai pengawet alami pada produk sosis nabati.

Kata kunci : Kedelai, Sosis nabati, Kunyit, Sensori, Daya simpan.