

I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Latar Belakang, (2) Identifikasi Masalah, (3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesis Penelitian, dan (7) Waktu dan Tempat Penelitian.

1.1. Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging baik daging sapi, ikan maupun daging ayam yang sangat digemari masyarakat Indonesia sejak tahun 1980an. Sosis dibuat dari daging atau ikan yang telah dicincang kemudian dihaluskan, diberi bumbu, dimasukan kedalam selongsong bulat panjang simetris (Effendi, 2009).

Sosis dengan bahan baku utama daging merupakan produk olahan yang digemari oleh banyak masyarakat memiliki sumber protein yang diperlukan tubuh, tetapi tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsi sosis yang dibuat dari bahan dasar hewani, seperti misalnya masyarakat yang menerapkan pola makan vegetarian. Kelompok vegetarian hanya mengkonsumsi sumber makanan yang berasal dari tumbuhan atau nabati.

Bahan baku utama alternatif yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah jamur tiram putih. Secara proses produk olahan sosis selain bahan baku utama juga digunakan bahan penunjang seperti bahan pengisi, bahan pengikat, lemak, air, garam, dan bumbu-bumbu.

Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang tumbuh secara alami dibatang-batang kayu di hutan dan pada tahun 1935 mulai dibudidayakan. Jamur

tiram dapat dijadikan sebagai bahan baku alternatif pengganti daging dan memiliki khasiat untuk kesehatan manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol.

Jamur tiram mengandung protein nabati yang cukup tinggi (10-30%) dan asam-asam amino esensial yang tinggi dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya. Dalam bobot 100 gram jamur tiram kering protein (10,5-30,4 %), karbohidrat (57,6-81,8%), lemak (1,6-2,2%), dan asam amino. Selain itu, jamur tiram juga mengandung mineral-mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti zat besi (Fe), fosfor (P), kalium (K), zink (Zn), natrium (Na), dan kalsium (Ca) (Piryadi, 2013).

Produksi jamur tiram terlihat adanya naik turun antara tahun 2009-2013 dan sangat melonjak pada tahun 2009 ke 2010 dari 38,46 ton menjadi 61,38 ton, sedangkan pada tahun 2011 mengalami penurunan yaitu 45,85 ton begitu pun pada tahun 2012 produksi jamur tiramnya yaitu 40,89 dan pada tahun 2013 yaitu 39,68 ton. Produksi jamur tiram semakin menurun disebabkan berkurangnya luas panen jamur tiram di Indonesia. (Badan Pusat Statistika, 2013)

Berdasarkan data Jawa Barat (Daerah Karawang, Bandung, Bogor, dan Sukabumi) memproduksi 10 ton jamur tiram setiap harinya dan mayoritas dipasarkan dalam bentuk segar dengan tujuan pemasaran ke pasar-pasar Jakarta (Chazali dan Pratiwi 2009).

Jamur tiram terbagi kedalam beberapa jenis yang dibedakan menurut warna tubuh buahnya yaitu *Pleurotus ostreatus* (berwarna putih kekuning-

kuningan), *Pleurotus flabellatus* (berwarna merah jambu), *Pleurotus florida* (berwarna putih)

bersih atau shimeji white), *Pleurotus sajor caju* (berwarna kelabu atau shimeji grey), *Pleurotus cystidiosus* (berwarna abalon atau kecoklatan) (Pasaribu, 2002).

Salah satu jamur tiram yang banyak dibudidayaan dan dikonsumsi adalah jamur tiram putih karena memiliki spora yang tidak berwarna sehingga mudah diolah menjadi berbagai macam jenis olahan seperti nugget, jamur suwir, dan sosis

Sosis yang bermutu baik adalah produk sosis yang telah memenuhi standar mutu secara kimia dan organoleptik sosis harus kompak, kenyal (bertekstur empuk) serta rasa dan aroma yang baik sesuai dengan bahan baku yang digunakan (Hadiwiyoto 1983).

Bahan baku penunjang yang sering digunakan dalam pembuatan olahan daging dan mempengaruhi terhadap tekstur, kekenyalan salah satunya adalah bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* (STPP).

Penambahan bahan pengisi pada produk daging dilakukan untuk meningkatkan stabilitas, daya ikat air, flavor dan karakteristik irisan produk, serta untuk mengurangi biaya formulasi. Sedangkan *sodium tripolyphosphate* (STPP) umumnya digunakan pada pengolahan daging untuk meningkatkan pH daging, kestabilan emulsi dan kemampuan emulsi.

Berdasarkan hal-hal tersebut diatas, maka dalam penelitian ini akan dilakukan pengolahan sosis dari jamur tiram putih dengan konsentrasi bahan pengisi dan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP)

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat pada latar belakang, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram.
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram.
3. Bagaimana interaksi antara konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram.

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk melakukan penganekaragaman produk yang berbahan dasar jamur tiram dan untuk memberi alternatif bagi masyarakat vegetarian agar dapat mengonsumsi produk sosis yang mengandung protein sebagai pengganti sumber protein hewani.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) terhadap karakteristik

sosis dari jamur tiram. Sehingga didapatkan jenis sosis yang disukai oleh parah konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah didapat suatu informasi mengenai konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) yang tepat untuk digunakan dalam pembuatan sosis dari jamur tiram agar menghasilkan karakteristik yang disukai oleh konsumen. Dan informasi ini selanjutnya dapat digunakan sebagai acuan dalam menentukan formulasi yang tepat dalam pengolahan sosis dari bahan baku jamur tiram.

1.5. Kerangka Pemikiran

Adonan sosis merupakan emulsi minyak dalam air yang terbentuk dari campuran lemak dan air dalam suatu fase koloid dengan protein sebagai emulsifier, maka fase protein air dalam campuran daging akan membentuk matriks yang menyelubungi lemak dan membentuk emulsi yang stabil. Maka dari itu penambahan konsentrasi lemak sangat berpengaruh terhadap struktur sosis (Marliyati, 1992).

Berdasarkan penelitian Daniati (2005) mengenai baso ikan cucut dengan penambahan beberapa jenis pengisi (pati, tapioka, pati sagu, dan tepung terigu) diketahui bahwa penambahan bahan pengisi mempengaruhi tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk baso ikan cucut. Dimana penerimaan masyarakat terhadap pati sagu sebagai bahan pengisi lebih baik bila dibandingkan dengan tapioka, dan tepung terigu.

Menurut penelitian Tiana (1998) diketahui bahwa penambahan tepung tapioka sebanyak 15% pada pembuatan sosis jamur kayu menghasilkan produk yang paling disukai oleh konsumen. Sedangkan pada penelitian Sofyan (2000) dalam Elly (2006), diketahui bahwa produk sosis jamur tiram yang paling disukai oleh konsumen adalah produk dengan jumlah tapioka sebesar 20%.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Ginting dan Umar (2005) tentang penggunaan berbagai jenis bahan pengisi pada nugget itik air. Diketahui bahwa nugget itik air yang ditambahkan tepung sagu mempunyai penerimaan rasa yang paling baik dibandingkan dengan penambahan tepung lainnya yaitu, tepung jagung, tepung beras, dan tepung terigu

Penelitian yang dilakukan oleh Muliani, (1996) mengenai sosis ikan cunang dengan penambahan bahan pengisi kombinasi antara pati tapioka dan tepung terigu dengan perbandingan 100 : 0,75 : 25, 50 : 50,25 : 75, dan 0 : 100. Menunjukkan adanya pengaruh penambahan bahan pengisi pati tapioka dan tepung terigu terhadap karakteristik sosis ikan cunang pada konsentrasi antara 10-20%.

Berdasarkan penelitian Purwosari, (2016) tentang pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus. Diketahui bahwa jenis bahan pengisi tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan pada sosis ikan gabus, sedangkan jumlah bahan pengisi berpengaruh pada tekstur, kekenyalan dan kesukaan tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, dan rasa pada sosis ikan gabus.

Penelitian yang dilakukan oleh Maryani (2006) mengenai jumlah tapioka dan jenis lemak sosis rumput laut. Diketahui penambahan tapioka 25% dengan

minyak goreng dan margarin (1;1) merupakan sampel terbaik yang paling disukai oleh panelis terhadap kenampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur.

Menurut Rena (2010) mengenai pengaruh jenis tepung dengan level berbeda pada bakso itik afkir. Diketahui bahwa beberapa jenis tepung dengan level berbeda berpengaruh terhadap kadar protein, dan lemak, serta berpengaruh terhadap nilai organoleptik baso itik afkir. Pemakaian tepung tapioka dan jagung dengan level 10% menghasilkan bakso itik afkir dengan nilai gizi terbaik dan pemakaian tepung jagung dengan level 30% menghasilkan bakso itik afkir dengan nilai organoleptik terbaik.

Suhu gelatinisasi dari masing masing tepung berbeda, misalnya pada tepung jagung 67 - 70°C, tepung beras 68 - 78°C, tepung gandum 54,5 64°C, tepung kentang 58 - 66°C, dan tapioka 52 - 64°C (Priyandono, 1997).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ulupi, dkk (2005) mengenai evaluasi penggunaan garam dan STPP terhadap sifat fisik bakso sapi. Diketahui bahwa penggunaan STPP dalam pembuatan baso berpengaruh sangat nyata terhadap pH adonan, rendemen berdasarkan berat daging dan berat adonan. Penggunaan STPP berpengaruh nyata terhadap daya mengikat air, kekerasan dan kekenyalan objektif.

Sodium Tripolyphosphate (STPP) yang ditambahkan kedalam adonan bakso dapat mencegah terbentuknya permukaan kasar dan rekahan pada bakso. Penggunaan polifosfat sebanyak 0,75% dari berat daging dan penambahan garam dapur sebanyak 2,0% memberikan nilai penerimaan konsumen yang sangat baik.

Penambahan polifostat yang lebih tinggi dapat menyebabkan rasa pahit. (Effendi, 2009).

Penelitian lain yang dilakukan oleh Ridawati, (2012) mengenai tomiri daging ayam. Diketahui bahwa tomiri daging ayam memiliki kualitas terbaik terdapat pada tomiri dengan penggunaan STPP 0,5 % dibandingkan dengan penggunaan STPP 0,3% dan 0,4%.

Sosis harus mengandung daging minimal 75% atau 50% daging tanpa lemak, pati maksimal 6% (SNI NO. 01-3820-1995). Jumlah tersebut bertujuan untuk mencukupi kebutuhan lemak dan protein dalam pembentukan emulsi.

1.6. Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran yang telah diuraikan di atas dapat diduga bahwa:

1. Konsentrasi bahan pengisi yang digunakan berpengaruh terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram
2. Konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) yang digunakan berpengaruh terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram
3. Interaksi konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) berpengaruh terhadap karakteristik sosis dari jamur tiram

1.7. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan mulai bulan Oktober sampai selesai di Laboratorium Penelitian Teknologi Pangan Universitas Pasundan Jl. Setiabudi No.193 Bandung.

