

I. PENDAHULUAN

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

1.1. Latar Belakang Penelitian

Peningkatan pendapatan masyarakat mengakibatkan pergeseran pola hidup dan pola konsumsi masyarakat. Golongan ekonomi menengah ke atas, generasi muda dan para eksekutif cenderung bergeser pada konsumsi makanan cepat saji (*fast food*) dan makanan jajanan (*street food*) yang biasanya tinggi kalori, gula, garam, lemak serta kurang serat pangan.

Pergeseran pola hidup masyarakat yang cenderung kurang mengkonsumsi sayuran serta generasi muda yang kurang menyukai sayuran patut disayangkan. Sayuran merupakan sumber serat pangan yang signifikan, di samping mengandung sumber vitamin dan mineral. Serat pangan memiliki nilai fungsional bagi tubuh kita meskipun tidak memiliki nilai gizi. Konsumsi serat pangan yang cukup dapat memberikan efek baik dalam kesehatan, diantaranya mampu mencegah konstipasi, mencegah terjadinya luka pada usus besar, mencegah kanker, membantu menurunkan kadar gula dan kolesterol, juga membantu menurunkan berat badan yang berlebih.

Masalah kekurangan protein merupakan salah satu masalah gizi terbesar yang masih perlu diatasi. Masalah ini umumnya terjadi pada kalangan anak-anak usia pertumbuhan. Hal ini memerlukan perhatian khusus karena kekurangan gizi

pada anak-anak dapat mempengaruhi perkembangan dan pertumbuhan otak serta tubuhnya (Winarno, 1992).

Daging merupakan bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, karena daging mengandung protein yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap. Selain itu daging merupakan salah satu komoditi pertanian yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi (Anjarsari, 2010).

Daging merupakan bahan utama dalam pembuatan sosis, karena pengaruhnya yang sangat besar terhadap kestabilan emulsi serta sifat fisik dari sosis yang dihasilkan. Pengaruh daging terhadap stabilitas emulsi ini berhubungan erat dengan kandungan protein dalam daging yang dalam pembuatan sosis mempunyai dua fungsi yaitu mengemulsi lemak dan mengikat air (Rust, 1997).

Sosis merupakan bahan pangan yang terbuat dari daging atau ikan yang telah mengalami proses penghalusan, pemberian bumbu, pemberian pengisi, pengisian ke dalam selongsong dan perebusan atau pengasapan.

Sosis atau sausage berasal dari kata *salsus* yang berarti menggiling dengan garam. Sesuai dengan namanya, sosis merupakan produk olahan daging yang digiling. Daging digiling dan dihaluskan, dicampur bumbu kemudian diaduk dengan lemak hingga tercampur rata dan dimasukkan ke dalam selongsong. Selongsong yang dipakai pun masih alami yaitu usus hewan seperti usus sapi atau kambing (Anjarsari, 2010).

Menurut SNI 3820-2015, Sosis adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan

pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan.

Bahan pengikat dalam pembuatan sosis bertujuan untuk memperbaiki stabilitas emulsi, memperbaiki kapasitas mengikat air, merangsang pembentukan cita rasa, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki sifat irisan, dan mengurangi biaya produksi (Soeparno, 1994).

Tepung tapioka dibuat dari pati singkong atau *cassava*. Tepung tapioka kaya karbohidrat dan energi. Tepung tapioka ini juga tidak mengandung gluten, sehingga aman bagi yang alergi. Karena mengandung linamarin, tapioka dapat menangkal pertumbuhan sel kanker (Astawan, 2010).

Konsumsi pangan sumber serat secara langsung kurang diminati oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan pangan tersebut tidak memiliki citarasa yang enak. Faktor-faktor tersebut menyebabkan konsumsi serat makanan masyarakat rendah (Jahari dan Sumarno, 2001).

Berkembangnya jaman manusia dituntut untuk lebih praktis dan lebih efisien sehingga terjadi perubahan dalam hal konsumsi pangan. Konsumsi pangan dalam bentuk instan khususnya *fast food* telah mendominasi pada makanan dan gaya hidup manusia. Hal ini menyebabkan penurunan konsumsi dalam bentuk sayuran dan lebih banyak mengandung protein, lemak dan garam yang menyebabkan penyakit disfungsi pencernaan.

Pangan fungsional adalah merupakan makanan atau bahan pangan yang memiliki manfaat tambahan di samping fungsi gizi dasar pangan sehingga dapat memberikan dampak positif pada fungsi metabolisme manusia. Indonesia

memiliki aneka ragam yang berkhasiat dan bermanfaat salah satunya adalah bayam dan sawi.

Menurut Muchtadi (2000) bayam adalah tergolong sayuran dengan kadar serat pangan tinggi, baik serat pangan larut maupun serat pangan tidak larut. Serat pangan larut lebih efektif dalam mereduksi plasma kolesterol yaitu *Low Density Lipoprotein* (LDL), serta meningkatkan kadar *High Density Lipoprotein* (HDL). Serat pangan larut juga dapat membantu mengurangi terjadinya obesitas dan penyakit jantung. Serat pangan tidak larut sangat penting peranannya dalam pencegahan disfungsi alat pencernaan seperti konstipasi (susah buang air besar), ambeien, kanker usus besar dan infeksi usus buntu.

Bayam (*Amaranthus tricolor L*) dan sawi (*Brassica juncea L*) merupakan jenis sayur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Selain mudah diperoleh, harganya juga tergolong murah. Setiap jenis sayur mempunyai kekhasan tersendiri dalam kandungan gizinya. Bayam dan sawi merupakan sumber serat makanan yang tinggi.

Umumnya sosis ayam yang biasa dikonsumsi dan beredar dimasyarakat berwarna coklat muda. Pada penelitian ini akan dilakukan diversifikasi sosis ayam yaitu dengan menambahkan sayuran sebagai bahan penunjang yang dapat memberikan warna hijau pada sosis ayam. Selain itu, penggunaan bayam dan sawi juga untuk menambah nilai gizi dari sosis ayam.

Penelitian ini diharapkan menghasilkan produk makanan yang bergizi tinggi sekaligus mengandung manfaat serat pangan. Produk sosis ayam dengan penambahan sayuran diharapkan mampu menjadi solusi bagi sebagian masyarakat

yang tidak menyukai konsumsi ataupun kurang mengonsumsi sayuran secara langsung.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, masalah yang dapat diidentifikasi untuk penelitian yaitu:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan sayuran dengan daging ayam terhadap karakteristik sosis ayam?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi *binder* terhadap karakteristik sosis ayam?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara perbandingan sayuran dengan daging ayam dan pengaruh konsentrasi *binder* terhadap karakteristik sosis ayam?

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh perbandingan sayuran dengan daging ayam dan pengaruh konsentrasi *binder* sehingga didapatkan perbandingan sayuran dengan daging ayam serta konsentrasi *binder* yang diinginkan sehingga didapatkan formulasi sosis ayam yang terbaik.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan sayuran dengan daging ayam dan pengaruh konsentrasi *binder* terhadap karakteristik sosis ayam.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah untuk penganekaragaman (diversifikasi) dari sosis ayam serta menambahkan nilai nutrisi dari sosis ayam.

1.5. Kerangka Pemikiran

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 3820-2015), sosis daging yang baik harus mengandung protein minimal 13%, lemak maksimal 20% dan air maksimal 67%. Sosis daging kombinasi yang baik harus mengandung protein minimal 8%, lemak maksimal 20% dan air maksimal 67%.

Menurut Restu Enggar, dkk 2013, formulasi sosis daging sapi dengan penambahan bit 5% dipilih sebagai formulasi terbaik variasi penambahan bit pada sosis daging sapi.

Menurut Hartatie Sri Endang dan Khotimah Khusnul 2010, penggunaan labu merah pada pembuatan sois ayam sebaiknya tidak lebih dari 20% agar didapat penerimaan konsumen yang tinggi.

Sosis bermutu baik dengan menggunakan perbandingan kacang merah dan jamur tiram sebesar 15%:85% dengan bahan pengisi menggunakan perbandingan tapioka dan tepung talas sebesar 25%:75% (Limbong Nora L., dkk, 2014).

Menurut Puspanurani (2003), perbandingan rumput laut dengan ikan kakap putih berpengaruh terhadap kadar protein dan tekstur sosis rumput laut yang dihasilkan. Sosis rumput laut dengan perbandingan rumput laut dan ikan kakap putih 2:1 merupakan sampel terbaik.

Menurut Muchtadi (2000), bayam tergolong sayuran dengan kadar serat pangan yang tinggi, baik serat pangan larut maupun serat pangan tidak larut. Serat pangan larut juga dapat membantu mengurangi terjadinya obesitas dan penyakit jantung. Serat pangan tidak larut sangat penting peranannya dalam pencegahan

disfungsi alat pencernaan seperti konstipasi (susah buang air besar), ambeien, dan infeksi usus buntu.

Formulasi terbaik dari penggunaan tepung kacang merah dan pasta kacang merah sebagai bahan pengikat dan pengisi sosis ikan lele ditinjau dari karakteristik sensorinya adalah penggunaan tepung 50%.

Penambahan bahan pengikat bertujuan untuk memperbaiki elastisitas dari produk akhir dan berfungsi untuk menarik air, memberikan warna dan membentuk tekstur yang padat (Buckle et al, 1987).

Bahan pengikat adalah bahan material bukan daging yang dapat meningkatkan daya ikat air daging pada pembuatan sosis (Soeparno. 1992).

Bahan pengikat yang digunakan adalah tepung terigu. Kadar protein tepung berguna dalam mengikat lemak dan air daging selama proses pengolahan sosis (Winarno, 1992).

Peningkatan jumlah tepung akan meningkatkan kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat serta penerimaan sensori terhadap rasa dan tekstur sosis (Amurita Elva dkk, 2014).

Dari hasil penelitian yang dilakukan untuk sosis yang bermutu baik disarankan menggunakan perbandingan kacang merah dan jamur tiram sebesar 85%:15% dengan bahan pengisi menggunakan 25% (Amurita Elva dkk, 2014).

Produk sosis jamur tiram putih dan tepung rebung dengan kombinasi tapioka dan keraginan yang paling baik yaitu sosis jamur tiram putih dan tepung rebung dengan kombinasi 7% tepung tapioka dan 3% keraginan dilihat dari parameter kimia.

Rosita, E, 2009, menyatakan bahwa rasa sosis campuran daging ayam dan tepung singkong yang disukai yaitu sosis yang dibuat dari konsentrasi tepung tapioka 7% dan kuning telur 2%, sedangkan tekstur pada sosis yang dibuat dari konsentrasi tepung tapioka 5% dan kuning telur 3%.

1.6 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, maka dapat diperoleh hipotesis yaitu : Diduga perbandingan sayuran dengan daging ayam dan konsentrasi *binder* berpengaruh terhadap karakteristik sosis ayam.

1.7. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2016, bertempat di Laboratorium Penelitian Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Jl Setiabudhi No 193.