

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sosis adalah daging kasar atau halus yang dihaluskan untuk memperkecil ukuran partikel, dibuat dari satu atau lebih jenis daging maupun dari hasil samping daging seperti jantung, ginjal dan hati dengan penambahan bumbu-bumbu, bahan *curing* (opsional), *filler* dan *binder* (USDA, 2011). Sosis biasanya disajikan dengan proses pemasakan terlebih dahulu, baik direbus, dikukus, digoreng dan dipanggang. Dahulu sosis digunakan sebagai campuran masakan seperti *sandwich* maupun sup, namun saat ini sosis dapat dikonsumsi sendiri dan dijadikan produk siap santap.

Berdasarkan bahan baku dagingnya, sosis terdiri dari sosis ayam, sosis babi dan sosis sapi. Sosis ayam di Indonesia telah memiliki banyak peminat dan hampir selalu tersedia di setiap toko swalayan. Sosis ayam biasanya dibuat dari dada ayam. Hal ini disebabkan dada ayam menghasilkan rendemen terbesar dibandingkan bagian lainnya, seperti paha, sayap, leher dan jeroan. Menurut Pearson dan Dutson (1977), kandungan lemak (kolesterol) pada dada ayam yang paling kecil dari bagian lainnya sebesar 58 mg/100g BDD sehingga dapat mengurangi jumlah asupan lemak bagi tubuh.

Sosis ayam dalam pembuatannya ditambahkan *filler* yang berfungsi memperbaiki stabilitas emulsi, sifat pengirisan dan cita rasa (Naruki, 1991). *Filler* yang umumnya digunakan dalam sosis adalah tapioka dan tepung terigu. Komponen terbesar *filler* adalah pati. Pati tersebut akan masuk ke dalam matriks protein, kemudian mengikat dan memerangkap air

dengan cara gelatinisasi sehingga air yang ada dalam emulsi sosis dapat distabilkan.

Kandungan lemak dalam sosis 42,3% setiap 100 gram bahan (Depkes RI, 2000). Lemak merupakan penyumbang energi terbesar bagi tubuh sebesar 9 Kalori setiap gram. Bagi tubuh, asupan lemak yang tinggi dapat meningkatkan resiko terjadinya penyakit hiperkolesterol, jantung koroner, obesitas dan penyakit lainnya yang berhubungan dengan sistem sirkulasi. Lemak yang tinggi dalam sosis dapat dikurangi dengan penggunaan kacang merah sehingga dihasilkan sosis rendah lemak.

Menurut FDA (2013), syarat suatu produk pangan termasuk dalam kategori rendah lemak apabila mengandung lemak sebesar atau kurang dari 3%. Park *et al.* (1990) membuat sosis ayam rendah lemak yang mengganti lemak dengan air hingga jumlah kombinasi maksimum lemak dan air 40%.

Kacang merah memiliki sifat fungsional antara lain stabilitas dan kapasitas emulsi, serta WHC (*water holding capacity*) yang berpengaruh terhadap sifat emulsifikasi sosis ayam. Kacang merah mengandung protein dan pati yang dapat digunakan sebagai *fat replacer*. Jenis *fat replacer* kacang merah termasuk dalam kategori *fat mimetic*. Hal ini disebabkan, komponen dari kacang merah (pati dan protein) secara fisik dan kimiawi tidak menyerupai lemak, tetapi dapat menggantikan sifat fungsional maupun sensoris dari lemak.

Kacang merah yang digunakan sebagai pengganti lemak dalam sosis ayam rendah lemak adalah kacang merah kukus. Hasil orientasi menunjukkan kacang merah tanpa pengukusan yang dihancurkan menghasilkan hancuran yang lengket satu sama lain dan menggumpal. Hancuran tersebut apabila dimasukkan dalam adonan sosis sulit terdispersi secara merata dan sosis yang dihasilkan memiliki rasa yang sepat dan berbau khas sehingga kacang merah harus dikukus untuk menanggulangi

masalah tersebut. Pengukusan kacang merah selama 20 menit menghasilkan hancuran yang tidak lengket satu sama lain sehingga dengan mudah tercampur merata dalam adonan sosis. Hasil orientasi menunjukkan bahwa lemak yang digunakan pada pembuatan sosis ayam rendah lemak yaitu minyak kelapa sawit dapat digantikan 100% dengan kacang merah kukus.

Pembuatan sosis ayam rendah lemak menggunakan *filler* berupa tapioka dan tepung terigu karena umum digunakan dalam pembuatan sosis. Perbedaan pati dan komponen lain penyusun *filler* juga menentukan karakteristik sosis yang dihasilkan terutama tekstur dan *juiceness*. Hasil orientasi menunjukkan sosis yang dibuat tanpa penambahan *filler* memiliki tekstur yang lunak dan kurang kompak. Penambahan *filler* baik tapioka maupun tepung terigu sebanyak 10% menghasilkan sosis yang memiliki tekstur keras dan *juiceness* yang rendah. Hal ini disebabkan kandungan pati kacang merah yang tinggi sehingga air pada sosis diikat oleh pati tersebut. Air yang digunakan untuk hidrasi protein dan gelatinisasi pati *filler* kurang, sehingga perlu dilakukan pengurangan jumlah *filler* yang ditambahkan untuk mengurangi pengikatan air dalam adonan sosis. Hal inilah yang mendasari perlunya dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi *filler* terhadap karakteristik sosis ayam rendah lemak.

## **1.2. Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh jenis *filler* terhadap karakteristik sosis ayam rendah lemak?
- 1.2.2. Bagaimana pengaruh konsentrasi *filler* yang tersarang pada jenis *filler* terhadap karakteristik sosis ayam rendah lemak?

### **1.3. Tujuan**

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh jenis *filler* terhadap karakteristik sosis rendah lemak.
- 1.3.2. Mengetahui pengaruh konsentrasi *filler* yang tersarang pada jenis *filler* terhadap karakteristik sosis rendah lemak.