

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis merupakan produk olahan daging yang telah dikenal sejak jaman dahulu, dan merupakan salah satu produk olahan yang amat disukai. Sosis dapat dibuat dari bermacam-macam daging seperti daging sapi, babi, ayam, atau ikan.

Pelbagai ragam sosis telah diproduksi dan pada umumnya dikenal dengan nama asal kota ataupun daerah yang memproduksinya, seperti Berliner (Berlin), Braunschweiger (Brunswick), Genoa Salami (Genoa), Getoburg (Gethenburg), Frankfurter (Frankfurt), Bologna (Bologna), dan lain-lain.

Dalam pembuatan sosis diperlukan bahan-bahan sebagai berikut: daging, lemak, air, bumbu-bumbu, bahan *extender*, bahan aditif seperti natrium nitrit, anti oksidan, serta selongsong.

Bahan *extender* merupakan bahan non-daging yang ditambahkan dalam sosis. Bahan tersebut dapat digolongkan sebagai bahan pengikat, bahan pengisi, *emulsifier* atau *stabilizers*. Menurut Soeparno (1994) bahan pengisi yang biasa ditambahkan pada sosis adalah tepung gandum, barley, jagung atau beras, pati dari tepung-tepung tersebut atau dari kentang dan sirup jagung atau padatan sirup jagung. Bahan pengisi mengandung karbohidrat dalam jumlah yang relatif tinggi dan protein dalam jumlah yang relatif rendah, sehingga mempunyai kapasitas pengikatan air yang besar dan kemampuan emulsifikasi yang rendah.

Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang mempunyai peranan penting, terutama sebagai sumber karbohidrat. Menurut Antarlina dan Utomo (1998) kandungan pati ubi jalar mencapai 60%.

Tepung ubi jalar merupakan produk olahan kering dari ubi jalar. Negara-negara seperti Cina, Korea, Jepang menggunakan tepung atau pati ubi jalar dalam pembuatan mie, kue, minuman dan lain-lain, sedangkan di Indonesia umumnya dikonsumsi dengan pengolahan yang sederhana seperti direbus, digoreng dan sebagainya.

Tepung ubi jalar dengan kandungan pati yang tinggi dapat digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis daging sapi. Taylor (1982) mengatakan bahwa tepung ubi jalar mempunyai beberapa keuntungan dibandingkan dengan tepung gandum. Keuntungan utama tepung ubi jalar adalah harganya lebih murah daripada tepung gandum. Selain itu tepung ubi jalar juga mengandung pro-vitamin A dan asam amino lisin yang lebih tinggi daripada tepung gandum.

Penggunaan tepung ubi jalar sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis daging sapi merupakan salah satu upaya diversifikasi penggunaan tepung ubi jalar, namun perlu dikaji lebih lanjut pengaruh tepung ubi jalar terhadap kadar air, kadar asam amino total, tekstur dan organoleptik dari sosis daging sapi.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi jalar sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan sosis terhadap kadar air, kadar asam amino, tekstur, dan organoleptik dari sosis daging sapi.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi jalar sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan sosis terhadap kadar air, kadar asam amino, tekstur, dan organoleptik dari sosis daging sapi.

1.4. Manfaat Penelitian

Menghasilkan sosis dengan biaya lebih murah tetapi dengan kualitas yang hampir sama dengan sosis yang menggunakan tepung terigu serta diversifikasi penggunaan tepung ubi jalar yang selama ini kurang dimanfaatkan.