

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis didefinisikan sebagai olahan daging giling yang dicampur dengan bumbu, bahan pengisi, bahan pengikat, dan lemak kemudian dimasukkan dalam selongsong sebagai wadahnya (Pulungan, 2019). Sosis dapat dikonsumsi secara langsung atau dengan cara digoreng terlebih dahulu, untuk mempermudah masyarakat yang tidak memiliki waktu terlalu banyak dalam mempersiapkan makanan bagi keluarganya. Daging yang digunakan dalam pembuatan sosis yaitu daging ayam, daging sapi, dan daging babi.

Babi merupakan salah satu hewan ternak yang dagingnya dimanfaatkan sebagai bahan dasar pengolahan pangan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2019), produksi daging babi di Indonesia sebesar 224.017,78 ton dan ditinjau dari data *Organisation of Economic Co-operation and Development* (OECD) (2020), tingkat konsumsi daging babi di Indonesia sebesar 1,0 kg per kapita. Daging babi memiliki nilai gizi yang baik, namun hanya sekitar 13% dari penduduk Indonesia yang mengkonsumsi karena sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam dan daging babi merupakan daging yang haram. Menurut Badan Pusat Statistik (2020), jumlah penduduk Indonesia tahun 2020 sekitar 270 juta jiwa dan jika yang mengkonsumsi daging babi di Indonesia hanya sebesar 13% dari penduduk atau sekitar 34,97 juta jiwa maka daging babi mengalami surplus karena hanya 34.970 ton dari total produksi yang dikonsumsi, sehingga dapat menjadi peluang ekspor dan juga dapat dilakukan inovasi pangan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai konsumsinya.

Tekstur sosis dipengaruhi oleh lemak yang ada pada daging atau lemak yang ditambahkan. Lemak yang ditambahkan dalam pembuatan sosis bisa berasal dari hewani ataupun nabati. Lemak yang biasa digunakan dalam pembuatan sosis adalah lemak babi. Pemilihan lemak babi dalam pembuatan sosis karena mampu meningkatkan flavor, meningkatkan *juiciness*, dan membentuk tekstur yang kompak. Jumlah penambahan lemak tidak boleh lebih dari 30% dari daging untuk mempertahankan tekstur selama pengolahan (Koeswara, 2009). Penambahan lemak yang terlalu banyak dapat menghasilkan sosis yang keriput dan sangat berlemak.

Dalam pembuatan sosis, terdapat beberapa permasalahan yang sering kali timbul, antara lain pecahnya emulsi, tekstur yang meremah/tidak kompak, susut masak yang besar, tekstur yang terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah (Wulandari, 2013). Berdasarkan permasalahan yang timbul di atas, maka dalam pembuatan sosis perlu ditambahkan bahan pengisi (*filler*). Bahan pengisi memiliki fungsi untuk meningkatkan kestabilan emulsi, mengurangi susut masak, dan mengurangi biaya formulasi (Purwaningsih, 2007). Bahan pengisi yang umumnya digunakan dalam sosis adalah tapioka dan terigu.

Terigu adalah tepung yang terbuat dari biji gandum yang telah dihaluskan. Kadar karbohidrat dari terigu cukup tinggi yaitu 77,2 g/100 g dan kadar protein sebesar 9 g/100 g (Data Komposisi Pangan Indonesia, 2018). Tapioka merupakan pati dari umbi singkong yang sudah mengalami proses pengeringan dan penghalusan. Tapioka memiliki kadar karbohidrat yang lebih tinggi dan kadar protein yang lebih rendah dibandingkan dengan terigu yaitu masing-masing sebesar 88,2 g/100 g dan 1,1 g/100 g (Data Komposisi Pangan Indonesia, 2018). Tapioka dan terigu sama-sama memiliki kadar pati yang dapat mempengaruhi tekstur akhir sosis. Pati

dapat masuk ke dalam matriks protein, kemudian mengikat, dan memerangkap air dengan cara gelatinisasi, sehingga air yang ada dalam emulsi sosis dapat distabilkan. Semakin tinggi air yang ditahan oleh protein, maka semakin sedikit air yang keluar sehingga menghasilkan susut masak yang rendah. Pati mampu mengikat air dari bahan sehingga dapat memberikan tekstur sosis yang kokoh dan kompak. Di samping kesamaan adanya kadar karbohidrat terutama pati yang dominan, kedua jenis tepung ini juga memiliki karakter yang berbeda bila akan digunakan sebagai filler sosis. Terigu mampu membentuk gluten bila direaksikan dengan air dan pengulenan, sedangkan tapioka tergolong tepung non-gluten. Gluten mampu memberikan sifat meningkatkan volume akhir produk. Tapioka memiliki ukuran granula pati yang lebih besar yaitu 535 μm dari pada terigu, yaitu 235 μm (Kusnandar, 2019). Perbedaan ukuran granula pati akan berpengaruh terhadap proses gelatinisasi. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian dalam penggunaan proporsi kedua tepung ini sebagai *filler* terhadap karakteristik sosis yang dihasilkan.

Karakteristik sosis yang dapat dipengaruhi dari penggunaan terigu, tapioka dan kombinasinya meliputi karakteristik fisikokimia dan sensori. Berdasarkan penelitian pendahuluan, penggunaan kombinasi tapioka dan terigu sebesar 4% dari total padatan menghasilkan karakteristik sosis yang kokoh, kompak, dan kenyal. Proporsi tapioka dan terigu yang dikaji pada penelitian ini adalah 100%:0%, 80%:20%, 60%:40%, 40%:60%, 20%:80%, 0%:100%.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi *filler* tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan sensori sosis daging babi?

2. Berapa proporsi *filler* tapioka dan terigu yang menghasilkan karakteristik sosis daging babi yang paling disukai panelis?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi *filler* tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan sensori sosis daging babi.
2. Mengetahui proporsi *filler* tapioka dan terigu yang menghasilkan karakteristik sosis daging babi yang paling disukai panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu menambah referensi tentang proporsi *filler* tapioka dan terigu pada pembuatan sosis untuk memperbaiki karakteristik dan kenampakan sosis daging babi.