

I PENDAHULUAN

Dewasa ini kemajuan di bidang ekonomi semakin dapat dirasakan, tercermin dari pendapatan masyarakat yang makin meningkat, khususnya di kota-kota. Hal ini menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat, diantaranya pada bidang pangan. Pada mulanya konsumsi pangan masyarakat terutama ditujukan untuk pemenuhan kebutuhan tubuh akan energi, disamping untuk memberikan rasa kenyang. Akan tetapi adanya kemajuan di bidang perekonomian dan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) menyebabkan peningkatan perhatian masyarakat terhadap masalah gizi, misalnya dalam hal penyediaan protein bagi tubuh. Oleh karenanya tidak mengherankan bila bahan pangan sumber protein mulai mendapat perhatian yang besar dari masyarakat. Hal ini membuka peluang untuk pembuatan dan penggunaan produk-produk baru ataupun produk-produk yang berasal dari negara lain yang merupakan sumber protein. Salah satu produk tersebut adalah sosis.

Sosis sebagai salah satu produk olahan dari bahan hewani mempunyai nilai gizi tinggi, terutama karena kandungan protein yang relatif tinggi. Hal ini memungkinkan penggunaan sosis sebagai sumber protein hewani yang potensial.



Ditinjau dari cara penggunaannya, sosis merupakan makanan yang dapat disajikan secara cepat dan praktis. Hal ini juga mendukung semakin meluasnya penggunaan sosis karena dewasa ini masyarakat semakin menyukai makanan-makanan yang dapat tersedia dengan cepat dan praktis.

Sosis frankfurter merupakan sosis yang relatif banyak diproduksi dibandingkan jenis sosis yang lain. Kestabilan emulsi merupakan faktor penting yang menentukan mutu sosis ini, disamping sifat sensorisnya seperti: warna, cita rasa ("flavor"), tekstur, dan kenampakan.

Kestabilan emulsi dan sifat sensoris sosis dipengaruhi antara lain oleh jangka waktu setelah penyembelihan sapi, yang merupakan sumber daging kurus. Setelah penyembelihan terjadi beberapa perubahan fisik dan kimiawi yang merupakan rangkaian proses perubahan otot menjadi daging. Perubahan-perubahan penting tersebut antara lain adalah terjadinya rigor mortis dan perubahan pH. Perubahan-perubahan tersebut mempengaruhi daging, terutama protein miofibril yang berfungsi sebagai emulsifier sehingga kemungkinan berpengaruh terhadap mutu sosis frankfurter yang dihasilkan.

Peranan emulsifier terhadap mutu sosis frankfurter sangat besar, oleh karena itu dalam upaya membuat sosis yang bermutu baik seringkali ditambahkan emulsifier dari luar. Salah satu jenis emulsifier yang sering

ditambahkan adalah susu skim. Disamping itu, pada pembuatan sosis juga sering ditambahkan "filler", seperti tapioka

1.1. Perumusan Masalah

Jangka waktu setelah penyembelihan sapi dan variasi konsentrasi susu skim dan tapioka dapat menentukan mutu sosis frankfurter yang dihasilkan. Sedangkan data tentang hal itu belum banyak tersedia.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh jangka waktu setelah penyembelihan dan variasi konsentrasi susu skim dan tapioka terhadap mutu sosis frankfurter, khususnya kestabilan emulsi dan kesukaan konsumen terhadap warna, cita rasa ("flavor"), kenampakan, dan teksturnya.

1.3. Hipotesa

Jangka waktu setelah penyembelihan dan variasi konsentrasi susu skim dan tapioka diduga berpengaruh terhadap mutu sosis frankfurter.