

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kata "sosis" berasal dari bahasa latin "salsus" yang berarti daging awet atau digarami (Rust,1977). Menurut Henrickson (1978) sosis didefinisikan sebagai daging atau campuran beberapa jenis daging yang dicincang dan dicampur dengan bumbu serta rempah-rempah dan dimasukkan ke dalam selongsong atau wadah. Pada umumnya sosis dibuat dari daging babi, daging ayam, daging kelin-ci dan ikan tongkol (Indriani, 1982).

Menurut Fardiaz (1986), di Jepang telah beredar produk sosis yang berasal dari tempe. Bentuk serta penampakan tempe sudah hilang sama sekali namun citarasa tempe masih terasa.

Di beberapa daerah di Amerika Serikat sosis adalah daging babi giling, sedangkan produk semacam emulsi selalu diberi nama khusus seperti "frankfurter", "wien-er", "bologna". Dibeberapa tempat lainnya istilah sosis meliputi semua jenis sosis, baik yang merupakan pproduk giling ataupun semacam emulsi.

Pada dekade tahun 80 -an sosis juga dibuat dari protein kedelai yang telah terlebih dahulu diproses menjadi tepung kedelai yang telah diberi penambahan bumbu-bumbu dan pewarna serta isolat protein kedelai .

Tempe merupakan sumber protein dalam pembuatan sosis tempe. Dari komposisi utama yang dikandungnya diperkuat dengan hasil penelitian ternyata tempe mempunyai daya hipokolesteremik yaitu daya yang dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah dan karenanya baik untuk penderita arterosklerosis. Kadar karbohidrat tempe cukup rendah yaitu $\pm 9,4\%$ sehingga merupakan makanan yang sesuai bagi penderita diabetes. Bagi orang kegemukan tempe cukup menguntungkan karena kalorinya cukup rendah yaitu 157 kalori/ 100 gram bahan.

Meskipun tempe merupakan sumber gizi yang baik, tetapi terdapat permasalahan dalam pemanfaatan tempe sebagai bahan pangan. Masalah tersebut adalah tempe termasuk golongan bahan pangan yang mudah rusak. Tempe segar yang baru jadi hanya dapat disimpan selama 1 - 2 hari pada suhu ruang. Setelah itu tempe akan rusak. Kerusakan yang terjadi terutama disebabkan oleh aktivitas enzim proteolitik yang mendegradasi protein sehingga terbentuk amoniak yang menyebabkan tempe tidak layak untuk dikonsumsi manusia. Dari aspek produksi hal tersebut tentu akan menjadi kendala yang cukup berarti. Salah satu upaya yang dapat dipakai untuk mengatasi persoalan rusaknya tempe adalah mengolah tempe menjadi sosis tempe.

Permasalahan yang sering timbul pada pengolahan sosis adalah terbentuknya tekstur sosis yang terlalu keras atau terlalu lunak, ketidakstabilan emulsi pada sosis, produk akhir sosis yang kurang kompak dan tim-

bulnya penyusutan sosis selama pemasakan. Usaha untuk mengatasi hal ini dapat dilakukan dengan penambahan tepung antara lain tepung terigu, tepung beras, tepung jagung, tepung tapioka dan tepung beras ketan yang berfungsi sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat.

Sehubungan dengan masalah diatas maka dilakukan penelitian untuk mengetahui peranan bahan pengisi dan bahan pengikat khususnya tepung terigu dan tepung beras dalam mengurangi penyusutan selama pemasakan dan mempertahankan stabilitas emulsi sosis tempe kedelai.

1.2 Rumusan Masalah

Proporsi tepung terigu dan tepung beras berapakah yang dapat meminimalkan penyusutan volume selama pemasakan dengan tetap mempertahankan kestabilan emulsi sosis tempe kedelai.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi dari tepung terigu dan tepung beras yang paling optimal untuk mengurangi penyusutan selama pemasakan dan mempertahankan stabilitas emulsi sosis tempe kedelai.