

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk olahan daging atau campuran beberapa daging yang dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah. Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, sapi, dan kelinci. Sebagai salah satu panganan, variasi olahan sosis mempunyai prospek yang cerah dan digemari masyarakat. Hal yang perlu diperhatikan dalam olahan sosis yaitu bahan pengikat. Bahan pengikat pada sosis (*binder*) berfungsi untuk mengikat air, memberi warna khas, membentuk tekstur yang padat, memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan waktu pemasakan, memperbaiki cita rasa dan sifat irisan.

Binder merupakan bahan non daging ditambahkan ke dalam emulsi sosis dengan tujuan untuk menaikkan daya ikat protein terhadap air dan lemak sehingga emulsi sosis menjadi stabil. *Binder* diambil dari bahan yang banyak mengandung protein, misalnya sodium kaseinat, gluten Savic (1985), putih telur Koswara (1992), susu skim serta produk kedelai seperti tepung kedelai, isolat protein kedelai dan konsentrat protein kedelai Soeparno (1998). Selain itu, komponen non protein dari *binder* juga berperan dalam menentukan sifat-sifat sosis yang dihasilkan, penambahan *binder* juga diharapkan dapat menghasilkan sifat fisisk yang baik pada sosis itu dikarenakan sifat *binder* yang mampu mengikat emulsi pada adonan sosis.

Salah satu hasil samping (*by product*) yang dihasilkan dari rumah potong ayam (RPA) adalah ceker ayam (*shank*) dengan volume cukup banyak. Berdasarkan data statistik peternakan dan kesehatan hewan tahun 2017 menunjukkan bahwa jumlah ayam ras pedaging atau boiler sebanyak 2 1 698 369 000 ekor (Kementan, 2017). Data statistik pertanian tahun 2003 yang dilaporkan oleh Suryana (2004) menunjukkan bahwa produksi daging ayam sebanyak 973.000 ton (973.000.000 kg). Bila berat ayam yang dipotong berkisar 1,5 kg maka jumlah ayam yang dipotong selama tahun 2003 adalah 648.666.667 (973.000.000:1,5) ekor dan jumlah potongan ceker ayam yang dihasilkan 1.297.333.333 potong. Selama ini, potensinya belum secara optimal tergali. Ceker

ayam mempunyai ukuran keliling minimal 4 cm dan panjangnya dapat mencapai 13 cm.

Ceker ayam (*shank*) adalah suatu bagian dari tubuh ayam yang kurang diminati, yang terdiri atas komponen kulit, tulang, otot, dan kolagen sehingga perlu diberikan sentuhan teknologi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Selama ini, ceker ayam baru dimanfaatkan sebagai campuran sup dan krupuk ceker. Nilai tambah dari kedua produk tersebut masih rendah. Salah satu komponen ceker ayam yang berpotensi untuk dikembangkan dan digunakan dalam pengolahan sosis adalah protein kolagen (Brown *et al.*, 1997). Kandungan protein yang terdapat dalam ceker ayam cukup tinggi yaitu 18.09%. Potensi ceker ayam dapat dilihat dari kandungan kolagen di dalamnya yaitu 5.64 sampai 36.38% dari total protein (Liu *et al.*, 2001).

Mutu pada produk olahan daging khususnya dalam hal ini adalah sosis perlu diadakannya perbaikan khususnya pada mutu fisik, dikarenakan mutu fisik adalah salah satu parameter yang sangat mempengaruhi daya terima terhadap produk olahan sosis karena tampilan fisik merupakan hal pertama yang pasti dilihat atau dinilai oleh konsumen, dapat dilihat dari sosis yang banyak beredar di pasaran bahwa sosis dengan tekstur yang kenyal dan memiliki mutu fisik yang baik banyak digemari oleh para konsumen, maka pemanfaatan kolagen ceker sebagai *binder* (bahan pengikat) pada sosis dirasa perlu untuk diadakannya penelitian lebih lanjut hal ini didukung oleh pendapat Neklyudov (2003) yang berpendapat bahwasannya kolagen sebagai bahan tambahan pangan diketahui memiliki kemampuan dalam meningkatkan nilai gizi terutama serat dari sosis, hal ini juga sejalan dengan pendapat (Almeida *et al.*, 2012) yang menyatakan bahwasannya penambahan kolagen kaki ayam pada proses pembuatan *jelly* dilaporkan memiliki tingkat daya terima konsumen lebih tinggi.

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk makanan yang bergizi tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan protein hewani, dan mampu menjadi solusi bagi adanya stok ceker yang melimpah pada rumah potong ayam yang dapat dimanfaatkan kolagennya sebagai *binder* sosis yang mempunyai nilai ekonomis dan menjadi sebuah inovasi dalam varian sosis ayam. Produk sosis

ayam dengan penambahan kolagen ceker diharapkan bisa memberikan pengetahuan mengenai penggunaan kolagen sebagai *binder* pada sosis ayam, oleh karena masih belum banyak pemanfaatan ataupun penggunaan kolagen ceker ini, maka dirasa perlu untuk mengetahui pengaruh kolagen ceker terhadap kualitas fisik sosis ayam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Apakah kolagen ceker ayam mampu menjadi *binder* yang baik terhadap kualitas fisik sosis ?
2. Berapa konsentrasi *binder* (bahan pengikat) kolagen ceker ayam terbaik untuk menghasilkan sosis ayam dengan kualitas fisik yang baik ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan kolagen ceker ayam pada kualitas fisik sosis ayam.
2. Untuk menentukan konsentrasi *binder* kolagen ceker yang terbaik terhadap kualitas fisik sosis ayam.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baru tentang pemanfaatan kolagen ceker sebagai bahan *binder* dalam produk olahan daging.
2. Menambah referensi atau informasi pada produsen olahan daging terhadap kualitas fisik sosis.
3. Menjadikan kolagen ceker sebagai alternatif *binder* pada sosis.