

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis ayam siap makan adalah produk olahan makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena memiliki rasa lezat, praktis, mudah untuk ditemui serta memiliki harga terjangkau. Sosis ayam berbahan dasar daging ayam yang dihaluskan sebagai bahan utamanya dan ditambahkan dengan bumbu, bahan pengisi (*filler*) serta bahan pengikat (*binder*) sebagai bahan tambahan, kemudian dicetak ke dalam selongsong yang dapat dimakan maupun tidak dapat dimakan (Meliasari *et al.*, 2016). Sosis masak hanya dapat bertahan 1 sampai 2 hari pada suhu ruang, pada suhu dingin minimal 2 minggu dengan kemasan *vacuum* belum terbuka dan selama 1 minggu dengan kemasan *non vacuum* (Vergiyana, 2014). Sosis merupakan produk olahan daging yang bersifat mudah rusak (*perishable*) karena kandungan nutrisi di dalamnya dapat dimanfaatkan oleh mikroorganisme untuk hidup (Wihansah dkk., 2016).

Edible coating atau *edible film* dapat diartikan sebagai kemasan yang terbuat dari bahan yang dapat dikonsumsi (Pascall dan Lin, 2013). *Edible coating* atau *film* yang *ideal* harus memiliki syarat, antara lain, tidak merubah warna dan bau dari produk, tidak berpengaruh pada kualitas dari suatu produk, harus melekat dan cocok dengan produk, harus ekonomis dan mudah terurai, serta tidak beracun (Prasad dan Batra, 2015). *Edible coating* dengan polimer penyusun dari hidrokoloid yaitu, meliputi pati serta turunannya, pektin serta turunannya, selulosa serta turunannya, gum, ekstrak rumput laut, dan chitosan. Kegunaan CMC sebagai pelapis dari selulosa yaitu memiliki sifat pembentuk pelapis yang baik, umumnya tidak berbau dan tidak berasa, fleksibel, transparan, tahan terhadap minyak dan lemak, serta larut dalam air (Bourtoom, 2016).

Jenis bahan antimikroba yang dapat ditambahkan ke dalam pengemas *edible* antara lain adalah rempah-rempah dalam bentuk bubuk dan komponen minyak atsiri (Rojas-Grau *et al.*, 2007). Salah satu rempah – rempah yang memiliki komponen antimikroba seperti jahe dapat dimanfaatkan sebagai minyak atsiri jahe yang ditambahkan pada *edible coating* CMC sehingga diharapkan mampu menjaga

kualitas sensoris dan meningkatkan daya simpan sosis ayam siap makan. Minyak atsiri jahe juga mengandung shogaol, gingerol, pati, damar, asam-asam organik seperti asam malat dan asam oksalat, vitamin : A, B dan C, senyawa-senyawa flavonoid dan polifenol (Anonim, 2014).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk mengetahui efektivitas aplikasi *edible coating* CMC menggunakan minyak atsiri jahe dengan perlakuan terbaik sesuai penelitian Saraswati (2017) yang menyatakan bahwa pada roti tawar yang dilapisi *edible film* dengan konsentrasi CMC 1% atau 2%, minyak atsiri jahe 2% tidak ada kapang yang tumbuh (sampai hari ke – 15 masa penyimpanan), diharapkan pada penelitian ini yaitu dengan penerapan konsentrasi CMC 1% dan minyak atsiri jahe 2,5% (konsentrasi dinaikan) akan berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris, sifat mikrobiologi serta daya simpan sosis ayam siap makan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan, didapatkan rumusan masalah, sebagai berikut :

1. Bagaimana efektivitas aplikasi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe terhadap kualitas sensoris sosis ayam siap makan ?
2. Bagaimana pengaruh pertumbuhan mikroba pada sosis ayam siap makan yang telah dilapisi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe ?
3. Bagaimana efektivitas aplikasi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe terhadap daya simpan sosis ayam siap makan ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini, sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui efektivitas aplikasi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe terhadap kualitas sensoris sosis ayam siap makan.
2. Untuk mengetahui pertumbuhan mikroba pada sosis ayam siap makan yang telah dilapisi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe.
3. Untuk mengetahui efektivitas aplikasi *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe terhadap daya simpan sosis ayam siap makan.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan pada penelitian ini, sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai guna pengaplikasian *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe sehingga dapat menjaga kualitas sensoris serta memperpanjang daya simpan sosis ayam siap makan.
2. Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman tentang *edible coating* antimikroba dan penanganan sosis ayam siap makan.
3. Sebagai sumber informasi untuk menerapkan *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe pada produk makanan lainnya.

1.5. Hipotesis

Dari masalah – masalah yang telah dirumuskan, maka dapat diambil pendugaan atau hipotesis, sebagai berikut :

1. H_0 : Diduga pada penelitian ini, efektivitas *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris, sifat mikrobiologi dan daya simpan sosis ayam siap makan.
2. H_1 : Diduga pada penelitian ini, efektivitas *edible coating* CMC dengan minyak atsiri jahe berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris, sifat mikrobiologi dan daya simpan sosis ayam siap makan.