

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ceker ayam (Shank) adalah bagian dari tubuh ayam yang terdiri atas komponen kulit, tulang, otot, dan kolagen. Kolagen banyak mengandung asam amino glycine, asam glutamic, proline dan hydroxyproline (Liu *et al.*, 2001; Hashim *et al.*, 2014). Penggunaan kolagen sebagai bahan pengikat pada produk peternakan seperti sosis masih belum digunakan. Mengingat potensi ceker ayam mengandung kolagen dengan kandungan protein 22,98% yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat (binder) produk pangan belum banyak informasi dan penggunaannya.

Sosis ayam merupakan salah satu olahan daging ayam berbahan dasar daging ayam yang dihancurkan atau dihaluskan ditambah dengan bahan tambahan kemudian di cetak menggunakan selongsong dan termasuk ke dalam golongan *restructure food* atau pangan restorasi (Risnajati, 2010). Sosis merupakan produk olahan daging yang menitik beratkan kandungan emulsi dari semua kandungan yang digunakan, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi (filler), bahan pengikat (binder), bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan. Bahan pengikat memiliki fungsi sebagai pengikat (pelekat) sehingga dapat juga berfungsi sebagai emulsifier pada emulsi sosis dengan jumlah protein yang tinggi maka akan diperoleh emulsi yang stabil.

Bahan pengikat pada sosis 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 (bahan pengikat) akan berikatan dengan air membentuk masa, memperkuat kemampuan emulsifier daging sehingga emulsi semakin stabil. bahan pengikat biasanya berupa protein nabati maupun hewani, dengan kandungan protein yang tinggi sehingga mampu memperbaiki sifat emulsi. Masalah yang sering timbul dalam pembuatan produk emulsi seperti sosis adalah tidak stabilnya emulsi

adonan. Hal ini mengakibatkan pecahnya sistem emulsi pada saat pengolahan. Jika adonan pecah atau emulsi tidak stabil berdampak pada nilai organoleptic sosis, antara lain warna, tekstur, rasa, dan aroma.

Berdasarkan uraian di atas perlu adanya penelitian tentang penggunaan kolagen ceker sebagai emulsifier pada pengolahan sosis dimana saat ini sosis merupakan suatu olahan daging yang diminati masyarakat, namun sangat minimnya pengetahuan dan penelitian sebelumnya tentang kolagen ceker sebagai emulsifier yang dapat meningkatkan mutu sosis. Penelitian ini bermanfaat kepada produsen pemula, menjadi bahan referensi untuk meningkatkan mutu sosis.

1.2 Rumusan Masalah

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

- a. Apakah kolagen ceker ayam mampu menjadi binder yang baik terhadap nilai organoleptik ?
- b. Berapa konsentrasi binder (bahan pengikat) kolagen ceker ayam terbaik untuk menghasilkan nilai organoleptik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas penelitian ini memiliki tujuan :

- a. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan kolagen ceker pada nilai organoleptik sosis ayam.
- b. Menentukan konsentrasi (bahan pengikat) kolagen ceker ayam terbaik untuk menghasilkan nilai organoleptik.

1.4 Manfaat

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

Hasil ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan mengembangkan ilmu kepada masyarakat tentang pembuatan sosis yang menggunakan kolagen ceker sebagai bahan pengikat.