

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sosis daging didefinisikan sebagai suatu produk berbahan baku daging ayam yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan (SNI, 2015). Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama yaitu daging ayam dan bahan tambahan seperti bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan (Lawrie, 2017). Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis daging ayam juga terdapat bahan pengisi, yaitu fraksi bukan daging yang ditambahkan dalam pembuatan gel. Bahan pengisi berfungsi sebagai penstabil emulsi, meningkatkan daya ikat air, memperkecil penyusutan, meningkatkan karakteristik irisan produk, meningkatkan rasa, serta dapat menekan biaya yang harus dikeluarkan (Rompis dan Londok, 2022).

Bahan pengisi yang umumnya digunakan dalam pembuatan sosis adalah tepung tapioka. Tepung tapioka memiliki tingkat elastisitas dan kandungan pati yang tinggi (Hasnita dkk., 2021). Tepung biji durian mengandung pati yang sama tinggi dengan tepung tapioka. Tepung tapioka memiliki kadar pati sekitar 90% dan tepung biji durian mengandung pati sebesar 88.68% (Apriantini dkk., 2021). Protein sangat penting untuk membentuk struktur dan tekstur produk daging olahan seperti sosis, dan tepung tapioka memiliki jumlah protein yang sangat rendah. Jika protein tepung tapioka rendah, sosis dapat menjadi kurang kenyal dan padat. Tepung tapioka juga rendah serat, yang berarti tidak memiliki manfaat kesehatan tambahan yang bisa didapatkan dari pengisi dengan kandungan serat tinggi. Serat juga dapat membantu sosis menjadi lebih tebal. Tepung tapioka memiliki indeks glikemik yang tinggi, sehingga mengonsumsinya terlalu banyak dapat menyebabkan kenaikan gula darah yang cepat, yang mungkin tidak diinginkan bagi orang yang memperhatikan asupan gula mereka. Penggunaan tepung biji durian dapat digunakan untuk mengisi sosis. Protein tepung biji durian memiliki kandungan yang lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka, sehingga

dapat meningkatkan nilai gizi dan tekstur sosis. Serat tepung biji durian juga memiliki kandungan yang lebih tinggi, yang dapat meningkatkan tekstur dan memberikan manfaat kesehatan tambahan seperti meningkatkan penampilan. Tepung biji durian memiliki indeks glikemik yang lebih rendah daripada tepung tapioka, yang membuatnya lebih baik untuk mengontrol gula darah dan lebih cocok untuk penderita diabetes. Membuat tepung dari biji durian adalah cara yang bagus untuk memanfaatkan limbah buah durian. Ini membuat produksi lebih berkelanjutan dan mengurangi limbah pangan. Oleh karena itu, tepung biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengisi adonan sosis karena tepung biji mengandung pati yang dapat digunakan sebagai *filler*. Fungsi pati pada *filler* digunakan untuk menjaga tekstur agar kenyal dan dapat melakukan penyerapan air sehingga membantu mempertahankan kelembaban pada adonan sosis sehingga tidak kering saat proses pemasakan.

Produksi durian di Indonesia selama 5 tahun terakhir mengalami peningkatan. Tercatat produksi durian pada tahun 2018 sebesar 1.142.102 ton kemudian pada tahun 2022 produksi durian mencapai 1.582.172 ton atau mengalami peningkatan sebesar 38,53% per tahun (BPS, 2022). Berdasarkan data tersebut terlihat bahwa produksi buah durian di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Misrah pada tahun 2020 menyatakan bagian dari durian yang umum dikonsumsi adalah salut buah dimana persentase salut buah durian hanya 20% sampai 35% dan termasuk rendah. Hal ini tidak sebanding dengan persentase kulit dan biji durian dimana kulit durian sebesar 60% sampai 75% dan biji durian sekitar 5% sampai 15%. Kulit dan biji durian yang dihasilkan jarang ada yang memanfaatkan sehingga menjadi limbah yang terbuang. Apriantini dkk (2021) menyatakan biji durian menjadi limbah yang sebagian kecilnya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan lebih banyak yang dibuang menjadi sampah. Padahal kandungan biji durian sangat baik jika dapat dimanfaatkan. Kandungannya ini antara lain amilosa dengan kadar berkisar 22,35% dan amilopektin dengan kadar berkisar 66,33%. Amilosa dan amilopektin dalam biji durian ini dapat dimanfaatkan dan dikonsumsi apabila dibuat menjadi tepung terlebih dahulu. Wirawan dkk (2017) menyatakan bahwa amilosa memberikan sifat keras,

sedangkan amilopektin dapat menyebabkan sifat lengket dan membentuk sifat viskoelastis, sehingga apabila kedua kandungan ini disatukan maka menghasilkan suatu produk pangan yang bermanfaat.

Tepung biji durian mengandung kadar pati yang sama tinggi dengan tepung tapioka sehingga diharapkan dapat menambah nilai gizi dengan mengkombinasikannya sehingga dapat memanfaatkan tepung biji durian yang biasa dibuang oleh para pedagang maupun konsumen durian (Apriantini dkk., 2021). Pemanfaatan tepung dari biji durian untuk bahan pangan telah dibuktikan oleh beberapa penelitian yaitu digunakan sebagai penstabil es krim, bahan pengisi nugget, roti, biskuit, dan sebagai bahan pengisi sosis sapi (Sistanto dkk., 2017).

Berdasarkan beberapa contoh penggunaan tepung biji durian menjadi produk olahan tertentu yang telah disebutkan, belum ada penelitian yang membuat sosis daging ayam yang bahannya terdiri atas tepung biji durian. Penting dilakukan penelitian untuk mencari alternatif lain selain tepung tapioka yang menghasilkan produk sosis yang baik, baik dari segi fisik maupun daya terima oleh konsumen, sehingga dapat menjadi sebuah inovasi baru dalam olahan sosis. Selain itu, pemanfaatan biji durian dapat mengurangi limbah pada lingkungan dan meningkatkan nilai guna dari biji durian. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas sensoris sosis ayam dengan perlakuan substitusi konsentrasi tepung biji durian yang berbeda.

## **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Rumusan masalah yang dapat diambil dari penelitian ini adalah: bagaimanakah pengaruh substitusi *filler* dengan tepung biji durian terhadap sifat sensori sosis ayam?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh berbagai formulasi sosis dengan substitusi *filler* tepung biji durian terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima pada sosis ayam.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi tentang pengaruh perbedaan perlakuan substitusi tepung biji durian terhadap kualitas sensori sosis dengan daging ayam broiler. Manfaat bagi ilmu pengetahuan yaitu dapat memberikan kontribusi terhadap ilmu pengetahuan dibidang peternakan. Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi industri pangan agar dapat diaplikasikan secara maksimal mengenai pemanfaatan substitusi *filler* dengan tepung biji durian pada sosis daging ayam broiler yang dapat bermanfaat bagi masyarakat khususnya pedagang sosis ayam, sehingga mendapatkan manfaat lain dari kandungan tepung biji durian serta lebih baik dan terjangkau dalam hal pembiayaan produksi sosis daging ayam broiler yang berkualitas.