

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan dengan potensi perikanan yang cukup besar. Salah satu diantara sekian banyak potensi perikanan di Indonesia yang produksinya cukup besar adalah ikan lele. Di Kabupaten Jember potensi produksi ikan lele cukup besar berkisar 3.245 ton/tahun pada tahun 2012 Sedangkan pada tahun 2013 ikan lele mengalami peningkatan sebanyak 3.285 ton/tahun (Kepala Seksi Budidaya Perikanan Dinas Peternakan, Perikanan, dan Kelautan Kabupaten Jember, Tigo Dewanto). Pemanfaatan ikan lele di Kabupaten Jember masih belum optimal. Salah satu alternative pengolahan ikan lele adalah diolah menjadi sosis. Sosis adalah daging lumat yang dicampur dengan bumbu rempah-rempah, kemudian dimasukan dan dibungkus dalam pembungkus atau *cashing* (Sutrisno, Purwiyanto, dan eko 2010) sosis dikenal sebagai bahan makanan yang memiliki rasa gurih, tekstur yang kenyal dan padat, serta bentuk bulat memanjang. Rasa sosis yang gurih banyak disukai oleh anak-anak maupun dewasa.

Sosis merupakan makanan yang terbuat dari daging, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, air, garam, dan bumbu-bumbu yang cara penyelesaiannya dengan dikukus. Menurut Sutrisno, Purwiyanto dan Eko (2010) semua jenis daging ternak dapat digunakan untuk membuat sosis. Daging merupakan sumber protein yang berfungsi sebagai pengemulsi dalam sosis. Umumnya sosis dibuat dari daging sapi atau daging ayam, hal ini dikarenakan bahan tersebut banyak tersedia dipasaran dan disukai oleh semua kalangan usia. Melihat harga jual daging yang masih tergolong mahal, maka perlu dilakukan pengganti dari bahan tersebut yaitu dengan menggunakan bahan dasar yang memiliki harga lebih ekonomis, seperti daging ikan lele.

Ikan lele termasuk jenis ikan air tawar yang sangat populer dimasyarakat khususnya ikan lele dumbo yang memiliki nama ilmiah *Clarias Gariepinus*.

Ikan lele cukup populer karena harganya terjangkau, memiliki rasa gurih, serta tekstur dagingnya lunak dan kesat serta mengandung protein yang tinggi yaitu 17%-37%, lemak yang rendah 4,8%, kalsium 20 mg, Fosfor 200 mg (Soetomo, 2000). Ciri khusus ikan lele dumbo adalah bagian kepala gepeng, batok kepala keras, dan bentuk badan panjang dan besar. Apabila ikan lele disajikan dalam bentuk yang utuh dengan ukuran yang lebih besar, maka ikan lele kurang disukai konsumen karena faktor citarasa dan bentuk tubuh yang kurang menarik. Pemecahan permasalahan tersebut biasa dilakukan dengan mengolah ikan lele dumbo menjadi sosis. Pengolahan ikan lele dumbo menjadi sosis diharapkan dapat diterima bentuknya dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

Sosis menggunakan 100% daging ikan lele dumbo, menghasilkan produk sosis yang kurang baik, yakni berwarna putih keabu-abuan sehingga kurang menarik konsumen. Karena sosis yang dihasilkan memiliki warna yang kurang menarik, perlu dilakukan penambahan pewarna alami untuk meningkatkan kualitas warna dan meningkatkan nilai gizi dari sosis tersebut. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai pewarna alami adalah kacang merah. Kacang merah memiliki kandungan antosianin zat warna merah keunguan yang tidak terdapat pada jenis kacang-kacangan lain. Pigmen antosianin ini berperan sebagai senyawa antioksi dan dalam pencegah beberapa penyakit seperti kanker, diabetes, kolestrol, dan jantung koroner (Kobori, 2003).

Kacang merah memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Hal ini menguntungkan bagi kesehatan tubuh manusia apabila diolah dengan baik. Kacang merah merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium fosfor, dan zat besi. Folasin adalah zat gizi esensial yang mampu mengurangi kerusakan pada pembuluh darah. Kandungan lemak dan natriu yang dimiliki oleh kacang merah sangat rendah, nyaris bebas lemak jenuh, serta bebas kolestrol. Disamping itu, kacang merah juga merupakan sumber serat yang baik. Dari uraian di atas perlu dilakukan penelitian Pengaruh penambahan kacang merah sebagai pewarna alami terhadap sifat fisik, kimia, dan akseptabilitas sosis ikan lele.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan kacang merah terhadap warna sosis ikan lele ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan kacang merah terhadap sifat fisik dan kimia sosis ikan lele ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap penambahan kacang merah pada sosis ikan lele?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah yang didapat sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap warna sosis ikan lele.
2. Mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap sifat fisik dan kimia sosis ikan lele.
3. Mengetahui daya terima konsumen terhadap penambahan kacang merah pada sosis ikan lele.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari penelitian ini dapat diambil manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan kacang merah terhadap warna sosis ikan lele.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan kacang merah terhadap sifat fisik dan sifat kimia sosis ikan lele.
3. Memberikan informasi tentang daya terima konsumen terhadap penambahan kacang merah pada sosis ikan lele.

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang dapat ditarik dari penelitian Penambahan kacang merah sebagai pewarna alami dalam pembuatan sosis lele adalah :

1. H_0 : Penambahan kacang merah sebagai pewarna alami tidak berpengaruh pada sifat fisik, kimia dan akseptabilitas sosis lele
2. H_1 : Penambahan kacang merah sebagai pewarna alami berpengaruh pada sifat fisik, kimia dan akseptabilitas sosis lele