

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi yang dibuat dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak, bumbu-bumbu, selanjutnya dimasukkan ke slongsong yang terbuat dari usus binatang atau bahan lain berupa pembungkus buatan. Emulsi sosis merupakan emulsi lemak dalam air, lemak sebagai fase diskontinyu, air sebagai fase kontinyu dan protein daging yang bersifat larut berperan sebagai *emulsifer*. Emulsi sosis dibentuk dengan melarutkan protein daging dan mensuspensikan partikel-partikel lemak yang terperangkap di dalam matriks protein yang telah membentuk suatu kantongkecil di sekeliling partikel lemak (Naruki, 1991).

Ketentuan mutu sosis berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI 01-3820-1995) adalah kadar air maksimal 67%, abu maksimal 3%, lemak maksimal 25%, serta karbohidrat maksimal 8%. Dijelaskan pula penggunaan daging dalam bentuk campuran daging halus tidak kurang dari 75%. Bahan pengikat 15%, bahan pengisi 15%, garam 3%, lada 0,5%, gula pasir 1%, bawang putih 1%, putih telur 0,4%, minyak 2%, es batu 5%.

Bahan Pengikat dan pengisi dibedakan berdasarkan kadar proteinnya. Bahan pengikat mengandung protein yang tinggi, sedang bahan pengisi umumnya mengandung karbohidrat. Bahan pengisi yang umum digunakan, tepung tapioka, namun penggunaan bahan pengisi sosis yang berasal dari umbi lokal lainnya sangat jarang di gunakan. Ada beberapa umbi lokal yang dapat di gunakan sebagai bahan pengisi sosis dan memiliki ke unggulan di bandingkan dengan tapioka, salah satunya umbi tepung dari pati dari umbi suweg. Keunggulan suweg sebagai bahan pengisi sosis, diantaranya adalah kandungan karbohidrat, yang berperan dalam membentuk struktur/kekenyalan sosis yang baik.

Keberadaan suweg di kab. Jember cukup melimpah terutama di daerah Jember Utara, namun suweg sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan atau bahan pengisi produk olahan daging. Suweg dapat dimanfaatkan

sebagai bahan tambahan pembuatan mie. Richana dan Sunarti (2009) melaporkan bahwa pemanfaatan suweg menghasilkan mie yg memiliki kekenyalan yg lebih baik dari terigu. Lebih lanjut memaparkan pemanfaatan umbi suweg diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tapioka. Suweg mengandung karbohidrat golongan polisakarida seperti amilosa sebesar 24,5% dan amilopektin yang tinggi 75,5%. Kandungan pati yang tinggi pada tepung membuat bahan pengisi mampu mengikat air tetapi tidak dapat mengemulsi lemak. Pati dalam air panas dapat membentuk gel yang kental. Pati terdiri atas dua fraksi yang tidak dapat dipisahkan, yaitu fraksi terlarut (amilosa) dan fraksi tidak terlarut (amilopektin). Amilosa bersifat higroskopis (mudah menyerap air) sehingga mudah membentuk gel. Proporsi kandungan amilosa dan amilopektin dalam pati menentukan sifat produk olahan; makin sedikit kandungan amilosa, makin lekat produk olahannya. Interaksi antara myofibril dan gelatinisasi pati dimana molekul pati akan memenuhi ruang pada matrix myofibril. Hal ini akan memberikan struktur yang kaku dan meningkatkan gelatinisasi myofibril (Yulianti, 1999 dan Hidayati, 2002).

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan penggunaan tepung tapioka dan tepung suweg sebagai bahan pengisi terhadap mutu fisik dan organoleptik sosis ayam. Penelitian penggunaan bahan pengisi sosis dari tepung suweg masih jarang didublikasikan, sehingga penelitian ini sangat memungkinkan dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Mutu sosis di pengaruhi oleh sifat gelasinya. Menurut Hidayati (2002)mengemukakan bahwa penggunaan tepung suweg sebagai filler sangat memungkinkan untuk menghasilkan mutu sosis yang optimal. Berdasarkan uraian tersebut penelitian ini penulis membuat sosis daging ayam dengan penggunaan filler tepung suweg untuk mengetahui mutu fisik dan organoleptiknya?

1.3 Tujuan

Mengetahui mutu fisik dan organoleptik sosis ayam dengan penggunaan filler tepung suweg.

1.4 Manfaat

Memberikan informasi pada pembaca tentang mutu fisik dan organoleptik yang di hasilkan sosis ayam dengan penggunaan filler tepung suweg.