

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis pada umumnya merupakan campuran daging yang ditambahkan dengan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu dalam bentuk emulsi yang ditempatkan dalam suatu selongsong (*Casing*). Sistem emulsi pada suatu produk pada dasarnya terdiri dari dua atau lebih campuran bahan yang saling melarutkan.

Produk sosis sangat beragam jenisnya sesuai dengan bahan baku yang digunakan. Maka dari itu dibuat diversifikasi produk sosis berbahan baku yang kaya akan protein dengan memanfaatkan bahan baku nabati sebagai sosis tiruan.

Sosis tiruan dapat diperoleh dari bahan bukan daging, tetapi masih menyerupai sifat asli sosis. Salah satu sosis tiruan menggunakan bahan baku nabati yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu tumbuhan yang kaya akan protein sehingga mampu memenuhi syarat minimal proporsi protein sebagai sosis dengan standar minimum kadar protein 13%, serta memiliki kemampuan untuk membantu kekenyalan pada pembuatan sosis karena adanya kandungan pektin. Pektin merupakan senyawa yang membentuk dispersi koloid dalam air panas dan akan membentuk gel kenyal ketika didinginkan (Winarno, 1994), sehingga mampu mengurangi penggunaan daging ayam. Namun, penggunaan jamur tiram dapat dikatakan tidak memenuhi sosis pada umumnya karena menurut SNI 01-3020-1995 penggunaan daging sebagai bahan baku yakni tidak kurang dari 75%. Oleh sebab itu sosis pada penelitian ini dapat dikatakan sebagai sosis tiruan.

Perbedaan bahan baku yang digunakan baik dari segi komposisi dan karakteristik bahan dapat mempengaruhi proses pengolahan maupun produk akhir sosis. Upaya penggunaan jumlah jamur tiram dalam pembuatan sosis harus dapat menyamakan sosis pada umumnya, maka perlu adanya penyeimbang dengan penggunaan bahan pengikat.

Bahan pengikat yang digunakan pada penelitian kali ini yakni gluten. Gluten mengandung protein yang tinggi sehingga dapat mestabilkan emulsi sosis yang terbentuk serta upaya pencegahan *emulsifier* pecah dan tahan lama.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah penggunaan jamur tiram dan jumlah penggunaan gluten yang sesuai agar menghasilkan sosis dengan sifat fisik dan organoleptik yang baik

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Apakah berpengaruh penggunaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan gluten terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis ?
2. Berapakah jumlah penggunaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan gluten untuk mendapatkan sosis dengan sifat fisik dan organoleptik sosis ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan pengaruh penggunaan gluten terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis
2. Mengetahui jumlah penggunaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan jumlah penggunaan gluten terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis

1.4 Manfaat

Memberikan informasi tentang pengaruh jumlah penggunaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan gluten pada pembuatan sosis kepada masyarakat.

