

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Transformasi teknologi di era globalisasi mendorong perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap produk pangan, termasuk meningkatnya preferensi terhadap produk olahan yang tidak hanya praktis, ekonomis tetapi juga memiliki cita rasa dan nilai gizi yang baik (Sujianti dkk., 2023). Seiring dengan perkembangan tersebut, inovasi produk olahan daging terus dikembangkan di Indonesia untuk memanfaatkan sumber protein lokal yang melimpah. Salah satu produk olahan daging yang banyak diminati masyarakat adalah sosis. Sosis merupakan produk olahan, yang dibuat dari daging giling dan dicampur dengan campuran bumbu dan rempah rempah, kemudian dibalut menggunakan selongsong dan melalui proses pengukusan (Sasahan dkk., 2021). Mutu sosis sangat dipengaruhi oleh faktor sensori seperti warna, tekstur, rasa, kekenyalan, dan aroma (Yusuf dkk., 2016). Sumber daging yang baik menjadikan salah satu faktor terbentuknya cita rasa dari sosis. Produk sosis biasanya dibuat dengan bahan dasar daging sapi dan ayam akan tetapi terdapat sumber daging lain yang potensial digunakan sebagai bahan dasar pada pembuatan sosis yaitu daging puyuh afkir (Purohit dkk., 2016).

Daging puyuh afkir diperoleh dari puyuh petelur afkir yang umurnya lebih dari 18 bulan dan sudah mencapai puncak produksi, sehingga bisa dimanfaatkan dagingnya. menurut Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2023) populasi puyuh petelur di Indonesia mencapai 14.782.319 ekor. Jumlah tersebut menunjukkan potensi besar dalam pemanfaatan puyuh afkir untuk dimanfaatkan dagingnya. Namun demikian, pemanfaatannya masih belum optimal karena rendahnya minat masyarakat, dikarenakan daging yang dihasilkan relatif kecil serta memiliki karakteristik daging yang berbeda, yaitu tekstur daging yang alot disebabkan jaringan otot yang merapat akibat penuaan, sehingga kurang disukai konsumen untuk mengkonsumsinya langsung, padahal daging puyuh merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi dan memiliki kandungan lemak yang rendah dibandingkan daging ayam (Lokapirnasi, 2017). Pengolahan daging puyuh

afkir menjadi produk olahan seperti sosis merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah sekaligus memperbaiki karakteristik fisiknya (Oetavi dkk., 2019). Sosis puyuh afkir potensial menjadi inovasi pangan lokal mengingat produksinya melimpah. Namun, diperlukannya formulasi khusus untuk mengoptimalkan kualitas sensori. Secara umum pada pembuatan sosis diperlukan bahan utama dan bahan tambahan, bahan utama pada pembuatan sosis berupa daging yang sudah dihaluskan dan bahan tambahan berupa bumbu dan bahan penyedap yang diizinkan serta bahan pengikat yang berfungsi sebagai pengisi dan pengikat adonan (Sofyan dkk., 2018).

Bahan pengisi yang biasanya digunakan pada pembuatan sosis adalah tepung tapioka yang mengandung amilopektin yang tinggi dan kadar amilosa yang rendah, amilopektin pada tapioka mencapai 80% dan amilosa 20% (Jayanti dan Idealistuti, 2017). Kandungan amilopektin yang terlalu tinggi pada tepung tapioka berisiko mendominasi tekstur dan menimbulkan rasa pati yang berlebihan pada produk. Karakteristik ini juga berpotensi menyebabkan sosis mudah retak atau pecah selama proses pengukusan, serta meningkatkan pelepasan air saat proses penyimpanan (Sembong dkk., 2019). Kombinasi dengan sumber pati lain yang memiliki komposisi berbeda berpotensi memberikan tekstur yang lebih optimal (Umanahu dkk., 2023). Salah satu alternatif dari komoditas pangan lokal yang melimpah adalah tepung ubi jalar.

Tepung ubi jalar memiliki potensi digunakan sebagai substitusi tepung tapioka. Komoditas ini merupakan tanaman lokal yang telah dibudidayakan secara luas di seluruh wilayah Indonesia. Menurut Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian (2024), total produksi ubi jalar per tahun 2023 mencapai 1,43 juta ton, namun eksplorasi mengenai pemanfaatannya masih terbatas. Salah satu bentuk optimalisasi adalah mengolah komoditas tersebut menjadi tepung dalam produk olahan daging, terutama produk sosis. Ubi jalar mengandung kadar amilosa dan amilopektin yang bervariasi tergantung varietasnya. Secara umum ubi jalar didominasi oleh kadar amilopektin yang tinggi 71% sampai 75% dan kadar amilosa yang rendah yaitu 24 sampai 28% (Siroha dkk., 2019). Keseimbangan antara kadar amilosa dan amilopektin berpengaruh terhadap sifat gel produk yang

dihasilkan (Sujianti dkk., 2023). Kadar amilopektin berfungsi meningkatkan daya ikat air, memberikan tekstur *juicy*, serta membentuk sifat viskoelastik, namun kadar amilopektin yang tinggi juga dapat menyebabkan gel lemah dan sosis yang mudah retak saat pengolahan sedangkan amilosa berperan sebagai pembentuk gel yang lebih kuat dan stabil (Wirawan dkk., 2016). Kandungan serat larut seperti pektin pada ubi jalar berfungsi meningkatkan viskositas adonan, sedangkan fraksi berupa serat tidak larut yaitu selulosa dan hemiselulosa berperan memperkuat struktur jaringan, selain itu serat pangan ubi jalar mampu menurunkan indeks glikemik produk akhir sekaligus memperpanjang umur simpan melalui aktivitas antioksidan alami. Sistem emulsi sosis, komposisi pati dan serat berfungsi menjaga kestabilan distribusi air, lemak, dan protein sehingga menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih stabil (Iswara dkk., 2019).

Penelitian serupa juga dilakukan oleh Beseuk dkk. (2025) yang menjelaskan bahwa penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tepung tapioka dalam pembuatan sosis itik manila dapat berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik, khususnya pada atribut warna dan memengaruhi cita rasa pada tingkat tertentu, dengan perlakuan optimal berada pada tingkat substitusi rendah. Hal ini menunjukkan bahwa komposisi pati dan serat pada ubi jalar berkontribusi terhadap pembentukan tekstur dan penerimaan sensori produk. Penggunaan tepung ubi jalar sebagai bahan substitusi dalam produk sosis daging puyuh afkir bertujuan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas sensori meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima dan diharapkan dapat menghasilkan karakteristik sensori yang dapat diterima serta memberikan nilai tambah produk.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang mendasari penelitian ini yaitu, bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap kualitas sensori sosis daging puyuh afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu, mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap kualitas sensori sosis daging puyuh afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung ubi jalar dengan berbagai jenis terhadap kualitas sensori sosis daging puyuh afkir. Diharapkan produk sosis daging puyuh ini dapat menjadi inovasi baru tentang sosis sehat di pengolahan pangan unggas.