

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) (2025) jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2024 sebesar 281,60 juta jiwa dan meningkat menjadi 284,44 juta jiwa pada tahun 2025. Peningkatan ini berdampak pada meningkatnya kebutuhan pangan masyarakat, sehingga diperlukan pangan yang cukup, aman, dan bergizi untuk mendukung pemenuhan gizi (Arlus dkk., 2017). Namun, pemenuhan gizi seimbang masih menjadi tantangan akibat perubahan pola konsumsi masyarakat yang cenderung memilih makanan cepat saji (*fast food*) yang lebih praktis. Konsumsi makanan cepat saji yang berlebihan dapat meningkatkan asupan lemak, energi, gula, dan garam, serta memiliki kandungan serat yang rendah (Alfora dkk., 2023). Oleh karena itu, penerapan pola makan seimbang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi tubuh secara optimal (Nomira, 2024).

Upaya dalam pemenuhan gizi dapat dilakukan melalui penyediaan sumber pangan bergizi yang mudah diperoleh dan terjangkau. Namun, konsumsi protein hewani masyarakat masih relatif rendah, terutama akibat faktor ekonomi, serta harga sumber protein hewani yang umumnya lebih tinggi dibandingkan protein nabati (Umaroh dan Vinantia, 2018). Kondisi ini mendorong perlunya pemanfaatan sumber protein hewani yang bernilai gizi tinggi dengan harga yang ekonomis, salah satunya daging puyuh afkir.

Daging puyuh afkir memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan kandungan lemak relatif lebih rendah, serta mengandung mineral penting, seperti zat besi, *zinc*, dan vitamin B12 (Kartikayudha dkk., 2014). Daging puyuh afkir berasal dari puyuh betina yang sudah melewati masa produksi optimal, yaitu berumur lebih dari 18 bulan (Novita dkk., 2022). Namun, kualitas daging puyuh afkir cenderung mengalami penurunan, baik dari segi tekstur yang lebih keras maupun penurunan kandungan nutrisi tertentu seiring bertambahnya umur puyuh, sehingga kurang diminati masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai gizi daging puyuh afkir, salah satunya melalui pengolahan menjadi produk daging olahan seperti sosis.

Sosis merupakan produk olahan daging yang digiling, dibumbui, dan dimasukkan ke dalam selongsong (*casing*), serta dapat melalui proses pemasakan sesuai jenis sosis yang dihasilkan (Rompis dan Londok, 2022). Produk ini digemari berbagai kalangan karena praktis dan mudah dikonsumsi. Bahan pengisi yang umum digunakan yaitu tepung tapioka, namun memiliki kandungan gizi yang relatif rendah sehingga diperlukan alternatif bahan pengisi yang memiliki nilai gizi lebih baik, salah satunya tepung ubi jalar. Penambahan bahan pengisi (*filler*) pada proses pembuatannya berperan penting dalam menentukan mutu dan karakteristik sosis.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan komoditas pangan lokal yang tersedia melimpah dan mengandung serat pangan, vitamin, dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Putri dkk., 2023). Penggunaan tepung ubi jalar sebagai substitusi *filler* dalam pembuatan sosis diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung tapioka, meningkatkan kualitas kimia sosis, khususnya dalam memperbaiki kadar air, meningkatkan kandungan serat pangan, serta memberikan kontribusi terhadap kandungan protein, lemak, dan abu.

Pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai bahan pengisi (*filler*) dalam produk sosis diharapkan dapat mendukung diversifikasi pangan berbasis bahan lokal, meningkatkan nilai tambah daging puyuh afkir yang kurang dimanfaatkan, serta menjadi alternatif pengganti tepung tapioka dalam produk olahan daging. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai substitusi *filler* dalam pembuatan sosis daging puyuh afkir untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas kimia sosis yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah substitusi tepung ubi jalar dengan jenis yang berbeda sebagai *filler* berpengaruh terhadap kualitas kimia sosis daging puyuh afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar dengan jenis yang berbeda sebagai *filler* terhadap kualitas kimia (kadar air, protein, lemak, abu, dan serat pangan) sosis daging puyuh afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sarana penerapan ilmu pengetahuan di bidang pengolahan hasil ternak, sumber informasi mengenai penggunaan tepung ubi jalar sebagai substitusi *filler* dalam pembuatan sosis daging puyuh afkir, serta referensi bagi penelitian selanjutnya.