

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis Solo merupakan salah satu hidangan tradisional Indonesia yang terkenal dengan rasanya yang manis dan gurih yang disukai oleh berbagai kalangan. Produk ini biasanya dibuat dengan menggunakan kulit dari tepung terigu sebagai bahan utama, diisi dengan daging ayam yang telah dibumbui, lalu digoreng dengan baluran telur hingga berwarna coklat keemasan. Secara umum Sosis Solo memiliki ciri khas tekstur kulit yang tampak kering di bagian luar namun tetap lembut pada bagian dalam. Pada pembuatan kulit Sosis Solo, umumnya berbahan dasar tepung terigu.

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kulit Sosis Solo karena mengandung protein Gluten yang berfungsi membentuk jaringan elastis pada adonan. Gluten mampu meningkatkan daya ikat adonan sehingga kulit Sosis Solo menjadi lentur, tidak mudah robek saat proses penggulungan, serta memiliki tekstur yang lembut setelah dimasak. Selain itu, tepung terigu juga memberikan kemampuan menahan air yang baik sehingga menghasilkan kulit dengan karakteristik yang tipis namun tetap kuat. Oleh karena itu, penggunaan tepung terigu selama ini sulit digantikan oleh tepung lain tanpa dilakukan formulasi yang tepat.

Gluten adalah protein alami yang terdapat dalam pati, terutama dalam tepung terigu. Gluten memiliki peran penting dalam memberikan sifat *viscoelastic* pada produk berbasis gandum. Gluten merupakan kelompok protein utama yang terdapat pada biji-bijian sereal, terutama gandum (*wheat*), jelai (*barley*), dan gandum hitam (*rye*). Gluten tersusun atas dua fraksi protein utama, yaitu Glutenin dan gliadin, yang berperan penting dalam membentuk jaringan elastis pada adonan. Keberadaan Gluten memberikan sifat elastis, kenyal, serta mampu menahan gas hasil fermentasi sehingga menghasilkan tekstur yang lembut, mengembang, dan tidak mudah robek pada berbagai produk pangan berbasis tepung terigu seperti roti, mie, kue, maupun kulit Sosis Solo. Oleh karena itu, tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan baku utama dalam industri pangan karena mampu menghasilkan

karakteristik produk yang sulit diperoleh dari tepung non-Gluten. Meskipun memiliki peran penting dalam pembentukan tekstur produk pangan, Gluten tidak dapat dikonsumsi oleh sebagian orang, terutama penderita penyakit *celiac*, intoleransi Gluten, maupun sensitivitas terhadap Gluten *non-celiac*. Pada penderita penyakit *celiac*, konsumsi Gluten dapat memicu respons autoimun yang menyebabkan kerusakan pada usus halus sehingga mengganggu penyerapan zat gizi. Kondisi tersebut mendorong berkembangnya produk Gluten Free, yaitu produk pangan yang tidak mengandung Gluten dan dirancang agar aman dikonsumsi oleh individu dengan kondisi tersebut. Selain itu, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat juga turut meningkatkan permintaan terhadap produk bebas Gluten sebagai salah satu alternatif pangan yang lebih sehat. Oleh karena itu, memproduksi produk bebas Gluten berkualitas tinggi merupakan tantangan bagi kemajuan teknologi (Rimadiaz et al., 2024).

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat, produk Gluten Free semakin banyak dikembangkan sebagai alternatif pangan yang lebih aman bagi kelompok konsumen tertentu. Produk Gluten Free merupakan produk pangan yang tidak mengandung Gluten atau memiliki kandungan Gluten di bawah batas yang telah ditetapkan, sehingga aman dikonsumsi oleh penderita penyakit *celiac*, intoleransi Gluten, maupun individu yang memiliki sensitivitas terhadap Gluten. Selain diperuntukkan bagi kelompok tersebut, produk bebas Gluten juga mulai diminati oleh masyarakat umum yang menerapkan pola hidup sehat dan menginginkan variasi produk pangan berbasis bahan baku non-gandum (Santoso et al., 2023). Kondisi ini menjadikan produk Gluten Free sebagai salah satu segmen pangan yang terus berkembang dan memiliki peluang pasar yang cukup besar. Meskipun demikian, pengembangan produk Gluten Free bukanlah hal yang mudah karena ketiadaan Gluten menyebabkan perubahan karakteristik adonan. Gluten berfungsi membentuk jaringan protein yang memberikan sifat elastis, kohesif, dan mampu mempertahankan struktur produk selama proses pengolahan. Akibatnya, produk pangan tanpa Gluten sering kali memiliki tekstur yang lebih rapuh, kurang elastis, serta lebih mudah patah dibandingkan produk berbahan tepung terigu (Winarti et al., 2018). Oleh karena itu, diperlukan

pemanfaatan bahan baku alternatif yang memiliki sifat fungsional mendekati tepung terigu sehingga mampu menghasilkan produk Gluten Free dengan mutu yang tetap baik dan dapat diterima oleh konsumen. Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Subagio, 2009).

Menurut Subagio (2009), tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) diperoleh melalui modifikasi tepung singkong dengan memanfaatkan proses fermentasi oleh bakteri asam laktat. Proses tersebut menyebabkan perubahan pada karakteristik fisik, kimia, dan sifat fungsional tepung sehingga kualitasnya lebih baik dibandingkan tepung singkong konvensional. Tepung Mocaf memiliki beberapa keunggulan dibandingkan tepung terigu, antara lain tidak mengandung Gluten sehingga sangat berpotensi digunakan sebagai bahan baku dalam pengembangan berbagai produk pangan Gluten Free, termasuk Sosis Solo, memiliki warna yang lebih putih, aroma singkong yang tidak terlalu kuat akibat proses fermentasi, mudah dicerna, serta memiliki daya rehidrasi dan daya kembang yang cukup baik. Selain itu, penggunaan Mocaf juga mendukung diversifikasi pangan lokal karena berasal dari singkong yang banyak diproduksi di Indonesia sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum.

Proses pembuatan Sosis Solo, tepung Mocaf digunakan sebagai bahan utama pembentuk kulit untuk menggantikan tepung terigu. Penggunaan tepung Mocaf diharapkan mampu menghasilkan kulit Sosis Solo yang tetap tipis, lentur, tidak mudah sobek, serta memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Meskipun tidak mengandung Gluten, karakteristik tepung Mocaf yang telah mengalami proses modifikasi menjadikannya memiliki sifat fungsional yang lebih baik dibandingkan tepung singkong biasa. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung Mocaf dalam pembuatan Sosis Solo tidak hanya menghasilkan produk yang bebas Gluten, tetapi juga memberikan nilai tambah melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang lebih sehat, bernilai ekonomi, dan berpotensi menjadi alternatif produk pangan tradisional yang inovatif. Pada pembuatan Sosis Solo, tepung Mocaf digunakan sebagai bahan utama pembentuk kulit untuk menggantikan tepung terigu. Penggunaan tepung Mocaf diharapkan mampu menghasilkan kulit Sosis

Solo yang tetap tipis, lentur, tidak mudah sobek, serta memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Meskipun tidak mengandung Gluten, karakteristik tepung Mocaf yang telah mengalami proses modifikasi menjadikannya memiliki sifat fungsional yang lebih baik dibandingkan tepung singkong biasa. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung Mocaf dalam pembuatan Sosis Solo tidak hanya menghasilkan produk yang bebas Gluten, tetapi juga memberikan nilai tambah melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang lebih sehat, bernilai ekonomi, dan berpotensi menjadi alternatif produk pangan tradisional yang inovatif. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengembangkan produk dalam bentuk *frozen food*, sehingga kualitas, keamanan, serta daya simpan produk dapat terjaga lebih lama. Penerapan konsep *frozen food* pada Sosis Solo diharapkan dapat meningkatkan kepraktisan, mempermudah distribusi, serta memperluas jangkauan pemasaran tanpa mengurangi cita rasa khasnya.

Melihat potensi tepung Mocaf sebagai bahan pangan lokal bebas Gluten, pengembangannya pada produk Sosis Solo menjadi salah satu inovasi yang menarik untuk dilakukan. Namun, keberhasilan inovasi tersebut tidak hanya ditentukan oleh kemampuan Mocaf menggantikan tepung terigu, tetapi juga oleh mutu produk yang dihasilkan serta penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, Proyek Usaha Mandiri ini dilaksanakan dengan judul "Produksi dan Pemasaran Sosis Solo Gluten *Free* dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)" untuk mengetahui proses produksi, tingkat penerimaan konsumen, analisis kelayakan usaha, serta strategi pemasaran yang tepat sehingga dihasilkan produk pangan tradisional yang inovatif, bernilai ekonomi, dan memanfaatkan bahan baku lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah yang dapat diidentifikasi dalam proyek akhir ini meliputi hal-hal berikut :

1. Bagaimana proses produksi pembuatan Sosis Solo Gluten *Free* dengan substitusi tepung Mocaf ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk Sosis Solo Gluten *Free* dengan substitusi tepung Mocaf ?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk *Sosis Solo Gluten Free* dengan substitusi tepung Mocaf ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut maka tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan Sosis Gluten *Free* dengan substitusi tepung Mocaf yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha Sosis Solo Gluten *Free* dengan substitusi tepung Mocaf.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk Sosis Solo Gluten *Free* dengan substitusi tepung Mocaf kepada konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk pangan inovatif serta penerapan strategi pemasaran produk.
2. Memberikan alternatif produk pangan tradisional yang lebih sehat dan bebas Gluten.
3. Menjadi referensi dalam pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal yang memiliki nilai jual yang tinggi berskala industri rumah tangga maupun skala besar.