

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring perkembangan zaman di Indonesia gaya hidup masyarakat mengalami perubahan khususnya pada pola konsumsi masyarakat yang cenderung memilih makanan yang bersifat ekonomis, praktis, dan cepat saji. Makanan cepat saji, praktis, dan ekonomis yang memiliki nilai gizi cukup tinggi akan meningkatkan minat dan permintaan konsumen akan hal makanan yang cepat saji. Salah satu olahan praktis yang banyak disukai oleh masyarakat adalah sosis.

Sosis adalah produk makanan yang didapatkan dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis (Herlina, 2015). Dalam pembuatan sosis perlu adanya penambahan bahan pengisi yaitu bahan yang mengandung pati dalam jumlah tinggi. Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, dan sapi. Sosis ayam sebagai produk olahan memiliki nilai gizi yang sama atau bahkan lebih dari daging, karena dalam pembuatannya ditambahkan bumbu-bumbu. Karakteristik sosis yang baik adalah memiliki tekstur kenyal, tidak mengandung bahan pengawet, bebas dari bahan kimia berbahaya dan tidak mengandung pewarna sintetis yang dapat membahayakan jika dikonsumsi (Ferian, 2016). Penambahan pewarna dalam pembuatan sosis memberikan nilai tambah dari sosis yang dihasilkan dan sosis menjadi lebih menarik. Penambahan warna pada sosis dapat dilakukan dengan menambahkan pewarna alami yang berasal dari cabai merah.

Cabai merah besar dengan nama latin *Capsicum annum L.* merupakan komoditas sayuran yang banyak mendapat perhatian karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Cabai merah memiliki kandungan vitamin A, vitamin B<sub>1</sub>, vitamin C, dan senyawa alkaloid seperti capsicin. Cabai merah memiliki warna merah disebabkan oleh kandungan karotenoid pada cabai yang digunakan sebagai warna alami pada masakan. Pemanfaatan cabai merah sebagai salah satu alternatif pewarna alami karena melimpahnya cabai merah pada saat panen raya dan cabai merah sendiri mudah untuk ditemukan. Penggunaan cabai merah dapat digunakan

sebagai pewarna alami makanan dalam bentuk pasta. Dalam proses pembuatan dilakukan dengan perlakuan khusus sehingga dapat menghasilkan pasta cabai merah yang tidak memiliki rasa dan aroma yang pedas.

Penelitian sebelumnya yaitu tentang penambahan pasta kulit buah naga merah pada pembuatan sosis (Mukminah, N., & Fathurohman, F., 2019) memberikan hasil bahwa penambahan pasta kulit buah naga merah meningkatkan nilai kesukaan terhadap warna dan tekstur sosis ayam tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa dan aroma sosis ayam. Penambahan pasta kulit buah naga merah yang memiliki hasil terbaik pada warna, tekstur, aroma, dan rasa adalah penambahan pasta kulit naga merah 10%.

Berdasarkan uraian diatas, penambahan pasta cabai merah dalam pembuatan sosis ayam bertujuan untuk memperbaiki warna sosis dengan menggunakan pewarna alami. Perlakuan penambahan pasta cabai merah pada pembuatan sosis ayam akan berpengaruh pada hasil akhir sosis. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan cabai merah pada sosis ayam terhadap sifat sensoris sosis ayam.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana pengaruh perbedaan penambahan pasta cabai merah pada pembuatan sosis ayam terhadap sifat sensoris sosis ayam ?
2. Berapa perlakuan pasta cabai merah yang tepat untuk menghasilkan sosis ayam yang memiliki sifat sensoris yang baik ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini dilakukan adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan penambahan pasta cabai merah pada pembuatan sosis ayam terhadap sifat sensoris.
2. Mengetahui perbandingan perlakuan pasta cabai merah yang tepat untuk menghasilkan sosis ayam yang memiliki sifat sensoris yang baik.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dilakukan penelitian ini adalah:

1. Sebagai sumber pembelajaran dan informasi dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan pasta cabai merah sebagai bahan pewarna alami.
2. Sebagai media pembelajaran dalam pembuatan sosis dengan penambahan pasta cabai merah dengan kualitas yang baik.