

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu untuk meningkatkan flavor dan daya terima. Menurut Hadiwiyoto (2011) Sosis merupakan emulsi minyak dalam air (oil in water) atau o/w. Stabilitas emulsi dipengaruhi oleh nilai pH bahan baku, jumlah dan tipe protein yang larut. Permasalahan yang sering terjadi dalam pembuatan sosis adalah tidak terbentuknya emulsi yang sempurna, tekstur yang meremah (tidak kompak), terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah sehingga susut masak menjadi tinggi (Dedin F Rosida et al, 2015). Hal tersebut mengakibatkan mutu fisik sosis kurang baik. Salah satu solusi agar terbentuknya stabilitas emulsi sosis adalah bahan pengikat (*binder*)

Bahan pengikat (*binder*) merupakan bahan non daging yang di tambahkan kedalam emulsi sosis dengan tujuan untuk meningkatkan daya ikat protein terhadap air dan lemak sehingga emulsi sosis menjadi stabil. Bahan pengikat pada pembuatan sosis terdiri dari dua macam yaitu bahan pengikat hewani dan nabati seperti tepung putih telur, susu skim dan isolat soy protein (ISP). Pada bahan-bahan pengikat tersebut pasti memiliki kelebihan masing-masing baik dari nilai pH dan kandungan protein

Untuk saat ini bahan pengikat yang sering digunakan dalam pembuatan sosis di dunia industri adalah isolat soy protein. Menurut Suryanto (2011), ISP berfungsi sebagai binder (pengikat) adonan karena mengandung protein yang tinggi sehingga mampu memperbaiki sifat emulsi pada pembuatan sosis. ISP juga berfungsi sebagai gelling, emulsifikasi, meningkatkan cita rasa, memberikan tekstur yang kenyal. Selain itu kandungan protein pada ISP sekitar 90%. Namun, ISP memiliki harga yang cukup mahal.

Bahan pengikat lain yang sering digunakan dalam pembuatan sosis ayam adalah susu skim. Susu skim memiliki kelebihan yaitu kandungan protein sekitar 33%, rendah lemak, mengandung sedikit kalori dan kaya akan mineral (Mega, 2010).

Selain ISP dan susu skim, tepung putih telur juga sering digunakan sebagai bahan pengikat pembuatan sosis ayam, kandungan protein tepung putih telur sekitar 13% dan memiliki kemampuan mengikat air untuk meningkatkan WHC (*Water Holding Capacity*), nilai gizi, dan aroma pada sosis ayam (Kramlich, 1971). Selain harganya yang murah putih telur juga mudah didapat. Bagi produsen pemula pembuat sosis ayam pasti membutuhkan referensi bahan pengikat (*binder*) yang berprotein tinggi sehingga menghasilkan produk sosis ayam dengan mutu fisik terbaik.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas maka perlu adanya penelitian mengenai penggunaan berbagai bahan pengikat (*binder*) terhadap mutu fisik sosis ayam yang dilihat dari nilai pH, susut masak dan kekenyalan.

## **1.2 Rumusan masalah**

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang diatas yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai bahan pengikat (*binder*) pada mutu fisik sosis ayam?
2. Manakah bahan pengikat (*binder*) terbaik yang berpengaruh terhadap mutu fisik sosis ayam?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah diatas yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai bahan pengikat (*binder*) terhadap mutu fisik sosis ayam.
2. Untuk membandingkan dan menentukan bahan pengikat (*binder*) yang terbaik terhadap mutu fisik sosis ayam.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi akademisi, memberikan wawasan atau ilmu tentang pemilihan bahan pengikat (*binder*) terbaik dalam pembuatan sosis daging ayam.

2. Memberikan informasi kepada produsen sosis pemula tentang pemilihan bahan pengikat (*binder*) terbaik terhadap mutu fisik sosis ayam.