

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk emulsi daging yang dibuat dengan cara penggilingan dan penambahan bumbu serta bahan campuran lainnya, dimasukkan ke dalam selongsong yang berbentuk bulat panjang, kemudian dikukus. Emulsifier merupakan dispersi dua cairan yang tidak saling melarutkan, dimana cairan yang satu terdispersi dalam cairan yang lain. Sosis merupakan produk sistem emulsi, stabilitas emulsi dapat dicapai bila globula lemak yang terdispersi dalam emulsi diselubungi oleh emulsifier yang dimantapkan oleh pengikat dan pengisi (Kanomi, 1993 dalam Wulandari). Masalah yang sering dialami dalam pembuatan sosis adalah pecahnya emulsi, tekstur yang meremah (tidak kompak), terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah akibat proses perlakuan emulsifikasi kurang baik akan menyebabkan nilai organoleptik menjadi rendah atau tidak disukai oleh konsumen. Salah satu faktor yang mempengaruhi terbentuknya stabilitas emulsi sosis adalah kehadiran bahan pengikat (*binder*).

Bahan pengikat dan pengisi dibedakan berdasarkan kadar proteinnya. Bahan pengikat mengandung protein yang tinggi, sedangkan bahan pengisi berbasis karbohidrat. Bahan pengikat pada sosis berfungsi untuk menarik air, memberi warna khas, membentuk tekstur yang padat, memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan waktu pemasakan, memperbaiki cita rasa dan sifat irisan. Bahan pengikat (*Binder*) akan berikatan dengan air membentuk masa, memperkuat kemampuan emulsifier daging sehingga emulsi semakin stabil. Bahan pengikat yang biasa digunakan adalah susu skim, isolate soy protein (ISP), dan putih telur, bahan tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan.

Susu skim mempunyai kelebihan yaitu rendah lemak, tinggi protein sebesar 33%, mengandung sedikit kalori dan kaya akan mineral. Dan harganya yang relatif murah. Isolate soy protein memiliki kandungan protein yang sangat tinggi yaitu sekitar 90% CP (crude protein), sehingga sangat baik untuk meningkatkan

nilai gizi produk daging olahan dan cocok untuk bahan pengikat pada sosis tetapi harganya yang mahal menjadi pertimbangan untuk menggunakan isolate soy protein (ISP). putih telur dalam pembuatan sosis yaitu kemampuan mengikat air untuk meningkatkan WHC (*Water Holding Capacity*), nilai gizi, dan aroma pada sosis ayam. Selain harganya yang murah putih telur juga mudah di dapat . bagi produsen pemula pembuat sosis ayam mendapatkan referensi tentang bahan pengikat (*binder*) yang kandungan proteinnya tinggi sedangkan harganya yang terjangkau.

Berdasarkan beberapa pernyataan diatas, cukup banyak bahan pengikat (*binder*) yang dapat digunakan dalam pembuatan sosis untuk menghasilkan kestabilan emulsi pada adonan sosis. Berbagai bahan pengikat tentunya memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing dalam penggunaannya pada produk olahan daging. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bahan pengikat (*binder*) terbaik untuk menghasilkan nilai organoleptik sosis ayam yang disukai oleh konsumen.

1.2 Rumus Masalah

Rumusan masalah yang dapat di ambil dari latar belakang diatas yaitu:

1. Bagaimana penggunaan berbagai jenis bahan pengikat (*binder*) dan kombinasi yang berbeda terhadap nilai organoleptik?
2. Manakah jenis bahan pengikat (*binder*) yang terbaik untuk menghasilkan nilai organoleptik sosis ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini ialah :

1. Untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis bahan pengikat (*binder*) terhadap organoleptik
2. Untuk menentukan jenis bahan pengikat (*binder*) yang terbaik untuk nilai organoleptik sosis ayam

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Memberikan pengetahuan terhadap masyarakat/konsumen bahwa bahan pengikat (*binder*) mana yang paling baik digunakan untuk nilai organoleptik sosis ayam.
2. Memberikan referensi bagi praktisi dan akademisi serta untuk perkembangan pengetahuan.