

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu sumber protein hewani yang digunakan untuk mencukupi kebutuhan pangan masyarakat salah satunya berasal dari ayam broiler. Daging ayam broiler dapat dikonsumsi oleh semua masyarakat sebagai makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, karkas ayam terdiri dari beberapa bagian diantaranya bagian dada, paha atas, paha bawah dan bagian sayap. Berdasarkan hasil penelitian Winda dkk. (2015) preferensi responden terhadap tingkat kesukaan bagian-bagian ayam broiler, bagian paha atas yang paling disukai yaitu sebesar 36,67%, bagian dada disukai sebesar 30,00%, sedangkan bagian paha bawah dan sayap disukai sebesar 16,67%. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya upaya peningkatan mutu pada paha bawah dan sayap salah satunya dengan melakukan diversifikasi menjadi produk yang banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat salah satunya yaitu sosis ayam broiler.

Sosis merupakan daging atau campuran beberapa daging yang dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah selanjutnya dimasukkan dalam casing atau selongsong. Sosis adalah produk sistem emulsi, stabilitas emulsi dapat dicapai apabila lemak yang terlarut dalam emulsi diselubungi oleh *emulsifier* (protein daging) yang didukung oleh *binder* dan *filler*. Sosis ayam broiler umumnya dibuat menggunakan bagian dada ayam broiler. Pada penelitian ini digunakan bagian paha bawah dan sayap namun bagian tersebut memiliki kelemahan diantaranya banyaknya jaringan otot. Oleh karena itu perlu adanya teknik pengolahan salah satunya yaitu menggunakan pengolahan surimi.

Surimi merupakan produk setengah jadi yang pada umumnya terbuat dari ikan atau daging hewan lainnya dengan metode pencucian ditambahkan bahan antidenaturan seperti natrium bikarbonat, garam NaCl, dan sodium tripolifosfat. Surimi memiliki kelebihan yaitu menghilangkan pigmen darah, menghilangkan bau, menghilangkan protein larut air dan menghilangkan jaringan otot pada daging (Lapase *et al.*, 2016). Surimi menghasilkan produk olahan setengah jadi yang dapat

dijadikan berbagai macam produk olahan diantaranya bakso, pempek, sosis dan produk lainnya.

Sosis ayam broiler yang menggunakan bagian sayap dan paha bawah dengan pengolahan surimi diharapkan menghasilkan sifat fisik dan sensori yang baik sehingga produk sosis ini dapat meningkatkan nilai mutu pada sayap dan paha bawah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh larutan pencuci daging yang berbeda dalam pengolahan surimi terhadap sifat fisik dan sensori sosis ayam broiler?
2. Manakah larutan pencuci daging dengan pengolahan surimi yang terbaik dalam menghasilkan sifat fisik dan sensori sosis ayam broiler?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh larutan pencuci daging yang berbeda dalam pengolahan surimi terhadap sifat fisik dan sensori sosis ayam broiler.
2. Untuk menentukan larutan pencuci yang terbaik dengan pengolahan surimi terhadap sifat fisik dan sensori sosis ayam broiler

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh larutan pencuci daging dalam pengolahan surimi terhadap sifat fisik dan sifat sensori sosis ayam broiler.
2. Memberikan pengetahuan tentang fungsi pencucian pengolahan surimi sebagai proses tambahan dalam produk olahan daging.