

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk yang cukup populer di mata masyarakat. Mereka mengartikan sosis sebagai produk olahan yang berasal dari daging dan dibungkus oleh selongsong yang berasal dari usus hewan. Sosis yang telah lama dikenal sejak jaman dahulu merupakan produk olahan daging seperti daging sapi, ayam, ikan, maupun babi.

Pada dekade tahun 80-an ini sosis tidak lagi diidentikkan dengan produk olahan daging, karena sosis dapat dibuat dari protein kedelai dan isolat kedelai yang ditujukan bagi orang vegetarian.

Tempe merupakan produk kedelai yang terbentuk karena adanya aktivitas dari kapang *Rhizopus sp* sehingga terbentuk massa kedelai yang kompak dan padat. Tempe mempunyai nilai cerna yang sangat tinggi, jauh lebih tinggi bila dibandingkan dengan kedelai. Selain itu adanya kandungan gizi terutama kandungan proteinnya yang hampir sama dengan protein hewani baik dalam hal jumlah maupun asam amino penyusunnya.

Di pasaran tempe banyak ditemui keberadaannya, namun masa simpan tempe segar sangat terbatas yaitu selama 48 jam dalam suhu kamar, setelah lewat masa tersebut tempe

akan mengalami kerusakan yang disebabkan adanya aktivitas enzim proteolitik yang mendegradasi protein menjadi amoniak, sehingga tempe menjadi busuk.

Salah satu upaya penganeka ragaman produk sosis dan mencegah terjadinya kerusakan tempe maka dipilih alternatif pembuatan sosis tempe.

Pemilihan alternatif ini karena sosis merupakan salah satu makanan yang cukup populer dan digemari dalam masyarakat modern saat ini. Pengolahan tempe menjadi sosis tempe diharapkan masyarakat lebih menyukai produk sosis dalam konsumsi sehari-hari dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan sosis daging, sehingga dapat dijangkau segala lapisan masyarakat. Sosis tempe juga baik untuk kesehatan dan aman dikonsumsi bagi para vegetarian.

Masalah pokok dalam pembuatan sosis tempe kedelai adalah bagaimana membentuk emulsi yang stabil dengan kenampakan yang disukai dalam arti tidak terlalu berminyak atau terlalu kering. Permasalahan ini dapat diatasi dengan mencari persentase minyak yang sesuai dengan jumlah putih telur dalam bahan. Minyak yang digunakan dalam pembuatan sosis tempe ini adalah minyak goreng atau minyak nabati.

Minyak dalam hal ini berfungsi sebagai pembentuk emulsi sosis agar menjadi kompak dan protein dalam bahan

berfungsi sebagai pengikat minyak agar tidak terpisah dengan air sehingga terbentuk emulsi yang kompak. Sedangkan putih telur berguna sebagai koagulasi agar terbentuk tekstur yang kenyal.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah persentase berat minyak nabati terhadap berat putih telur dapat mempengaruhi kenampakan dan stabilitas emulsi sosis tempe kedelai.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase minyak nabati terhadap berat putih telur yang terbaik agar diperoleh sosis tempe dengan emulsi yang stabil dan kompak.