

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LatarBelakang

Pola hidup masyarakat yang telah berubah mempengaruhi pola konsumsi masyarakat dari pola makan *ready to cook* (siap dimakan) menjadi *ready to cook* (siap dimakan). Salah satu produk pangan olahan yang siap dimakan adalah sosis(Agus, 2009). Sosis adalah daging yang dihancurkan dan dicampur dengan bumbu dan rempah-rempah, kemudian dimasukkan ke dalam pembungkus atau *cashing* (Purwiyanto dan Sutrisno, 2010). Sosis dikenal memiliki rasa gurih, tekstur yang kenyal dan padat, serta berbentuk bulat memanjang. Rasa sosis yang gurih banyak disukai oleh anak-anak maupun dewasa.

Proses pengolahan sosis daging yang cepat dan mudah serta memiliki rasa yang enak membuat sosis daging dipilih menjadi salah satu produk pangan olahan yang sangat digemari masyarakat. Menurut Krummel (2008) dalam Setiyono(2008), menyatakan bahwa daging mengandung lemak dan kolesterol, kalau dikonsumsi berlebihan dapat berdampak negatif bagi kesehatan. Syamsir (2010) menyatakan sosis kaya akan energi, namun memiliki kandungan kolestrol dan sodium yang tinggi, namun rendah serat. Menurut WHO kebutuhan serat dalam tubuh adalah 25-30 g per hari, sedangkan pemenuhan serat di Indonesia masih jauh dari standar yang ditetapkan oleh WHO yaitu 10,5 gr (BPS, 2018). Fungsi serat dalam tubuh yaitu mencegah gangguan pencernaan dan sembelit, mencegah penyakit jantung coroner, diabetes, serta obesitas, menurunkan kolesterol, dan melancarkan pencernaan. Salah satu sumber serat yang dapat dimanfaatkan adalah batang pisang.

Indonesia adalah negara tropis, sangat cocok untuk pertumbuhan

tanaman pisang. Menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura hingga tahun 2018, pisang memiliki tingkat produktivitas paling tinggi diantara buah lainnya yaitu 7.264.379 ton/ tahun. Bagian dari tanaman pisang yang sering dimanfaatkan adalah buah pisang sebagai makanan olahan dan daun pisang sebagai pembungkus makanan, padahal ada banyak bagian lain dari tumbuhan pisang yang dapat dimanfaatkan, misalnya bonggol pisang, jantung pisang dan batang pisang. Produktivitas buah pisang yang tinggi menyebabkan tingginya produksi limbah batang pisang, namun kenyataannya batang pisang masih belum banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan oleh masyarakat.

Pengembangan sosis daging dengan penambahan batang pisang menjadi salah satu alternatif produk pangan yang dapat menjadi pilihan konsumen. Kandungan serat yang tinggi pada batang pisang menyebabkan batang pisang sangat cocok menjadi bahan tambahansosis.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penambahan batang pisang sebagai sebagai bahan substitusi daging pada produk sosis daging mampu meningkatkan kekenyalan sosis, memperbaiki kenampakan warna sosis, dan dapat memperpanjang umur simpan sosis daging sapi dengan menurunkan tingkat pertumbuhan mikroorganisme pada sosis.

Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Pada penelitian pendahuluan dilakukan pengujian organoleptik pada sosis daging sapi dengan penambahan batang pisang sebanyak 20; 40; 60; 80 dan 100% (b/b), hasil statistik menunjukkan bahwa penambahan batang pisang lebih dari 60% (b/b) menghasilkan perbedaan nyata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, warna, rasa, tekstur dan kenampakan secara keseluruhan sosis. Sedangkan hasil penggunaan batang pisang lebih dari 40% (b/b) menghasilkan produk sosis yang kurang baik, yaitu memiliki warna coklat

keabu-abuan, memiliki rasa yang kurang baik, tekstur yang kurang padat. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan penambahan batang pisang sebanyak 0; 10; 20; 30; 40 dan 50% (b/b). Parameter yang diukur adalah tingkat kesukaan konsumen pada suatu olahan pangan secara organoleptik, kadar air sosis dan warna sosis.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan batang pisang terhadap sifat fisikokimia (kadar air, susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tektur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) sosis daging sapi dan batang pisang.
2. Berapakah proporsi daging sapi dan batang pisang yang tepat untuk menghasilkan sosis daging sapi batang pisang dengan karakteristik fisikokimia (kadar air, susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tektur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) yang paling baik.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan batang pisang terhadap sifat fisikokimia (kadar air, susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tektur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) sosis daging sapi dan batang pisang.
2. Mengetahui proporsi daging sapi dan batang pisang yang tepat untuk menghasilkan sosis daging sapi batang pisang dengan karakteristik fisikokimia (kadar air, susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tektur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) yang paling baik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu mengetahui pengaruh perbedaan proporsi daging sapi dan batang pisang terhadap sifat fisikokimia (kadar air,

susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) sosis daging sapi batang pisang, serta dapat mengetahui proporsi daging sapi dan batang pisang yang tepat untuk menghasilkan daging sapi dengan sifat fisikokimia (kadar air, susut masak, warna) dan organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan secara keseluruhan) paling baik.