

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang tunggak (*Vigna unguiculata.L*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki potensi sebagai bahan makanan yang cukup tinggi. Kacang tunggak merupakan tanaman kacang-kacangan yang banyak digunakan di negara Afrika Barat dan Afrika Tengah, serta beberapa negara yang sedang berkembang lainnya. Di Indonesia, kacang tunggak masih dibudidayakan pada lokasi yang terpencar dan dikelola secara kecil-kecilan dengan teknologi yang sederhana. Kacang tunggak saat ini dimanfaatkan dalam industri makanan yang hanya terbatas pada makanan bayi, kue dan untuk industri pakan ternak (Rukmana dan Yuniarsih, 2000).

Kacang tunggak merupakan jenis kacang-kacangan yang belum efektif pemanfaatannya di Indonesia (Praptiningsih, dkk., 2001). Kacang tunggak dalam bentuk tepung akan lebih fleksibel pengolahannya sehingga pemanfaatannya lebih beragam. Penelitian yang pernah dilakukan untuk pemanfaatan kacang tunggak dalam pengolahan produk pangan antara lain sohun (Susila, dkk., 2001), *cake* (Praptiningsih dan Tamtarini, 2002) dan sosis (Praptiningsih, dkk., 2001). Penelitian sosis yang telah dilakukan Praptiningsih dkk (2001) menggunakan kacang tunggak sebagai bahan utama sosis.

Sosis merupakan bahan pangan berbasis emulsi, yaitu lemak dalam air (Naruki, 1992). Pada umumnya sosis merupakan produk yang dibuat dari daging giling, bersifat kenyal, berbentuk silindris dan dibungkus dengan pembungkus

husus (selongsong) yang disebut *casing*. Daging sapi dan daging babi merupakan daging yang sering digunakan dalam pembuatan sosis, akan tetapi daging unggas juga digunakan dalam pembuatan sosis sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk pangan. Pengolahan sosis memerlukan bahan pengisi yaitu bahan yang mampu mengikat sejumlah air agar sosis memiliki struktur yang padat dan bahan pengikat yang berfungsi sebagai pengemulsi dalam sistem emulsi sosis.

Bahan pengikat sosis lebih banyak menggunakan bahan yang mengandung protein, umumnya adalah susu skim yang mengandung protein cukup tinggi (33%). Pada pengolahan sosis, untuk membantu pengikatan air dan mengurangi susut berat pada sosis, sering digunakan bahan pengisi. Bahan pengisi pada sosis biasanya banyak digunakan bahan yang mengandung karbohidrat (pati) antara lain tepung sereal, pati jagung dan pati kentang.

Kacang tunggak memiliki kandungan protein sebesar 22,9 % dengan protein utama adalah globulin dan albumin, kandungan karbohidrat sebesar 61,6% dengan kandungan pati 50,5-67%. Kedua hal tersebut yang mendasari dugaan bahwa kacang tunggak dapat berfungsi sebagai bahan pengikat dan bahan pengisi. Penggunaan bahan pengisi dan bahan pengikat dalam pembuatan sosis tidak dibedakan secara tegas, artinya suatu bahan pengikat dapat juga berfungsi sebagai bahan pengisi. Sosis ayam tersusun atas daging, lemak, bumbu-bumbu dan bahan pengikat serta bahan pengisi sebesar 3,75% (FAO, 2005). Oleh karena itu, penelitian ini akan membandingkan susu skim yang sudah umum digunakan pada pengolahan sosis, dengan menggunakan kacang tunggak bersama dengan susu skim sebesar 3,75%.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh proporsi kacang tunggak dan susu skim sebagai bahan pengisi maupun sebagai bahan pengikat terhadap sifat fisikokimiawi (WHC, stabilitas emulsi dan kekerasan) dan organoleptik (kenampakan, kekenyalan, *juiceness* dan rasa) sosis ayam?
2. Berapa konsentrasi optimal proporsi susu skim dan kacang tunggak sebagai bahan pengisi maupun bahan pengikat agar dapat dihasilkan sosis ayam dengan kualitas terbaik?

1.3 Tujuan Penulisan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi kacang tunggak dan susu skim sebagai bahan pengisi maupun sebagai bahan pengikat terhadap sifat fisikokimiawi (WHC, stabilitas emulsi dan kekerasan) dan organoleptik (kenampakan, kekenyalan, *juiceness* dan rasa) sosis ayam sehingga dapat menentukan proporsi kacang tunggak dan susu skim yang terbaik.