

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan dalam pembungkus (selongsong) yang berbentuk bulat panjang dari usus hewan atau pembungkus buatan. Produk sosis saat ini cukup disukai oleh masyarakat. Banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi sosis karena sosis merupakan makanan siap saji dan memiliki kandungan gizi tinggi terutama protein (Purnomo, 2007).

Mengingat bahan baku sosis yang umumnya berupa daging maka perlu dicermati adanya kandungan kolesterol tinggi karena menurut Astawan (2008), sosis adalah salah satu makanan dengan kandungan lemak dan kolesterol tinggi. Menurut Rusilanti (2014) kandungan kolesterol dari sosis daging mencapai 150mg per 100g sosis daging. Tingginya kadar kolesterol ini tentunya dapat mengganggu kesehatan.

Indonesia memiliki potensi sumber daya perairan laut yang cukup besar, diantaranya ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, kerang, udang, lobster dan cumi-cumi. Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang terdapat di perairan pesisir dan memiliki persebaran yang sangat luas di Indonesia. Ikan teri memiliki ukuran tubuh yang kecil, memanjang, umumnya tidak berwarna atau berwarna putih. Di sepanjang tubuhnya terdapat garis putih keperakan memanjang dari kepala hingga ekor. Sisiknya kecil dan tipis sehingga mudah lepas.

Menurut Astawan (2008), ikan teri memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 16 g/100 g ikan teri. Protein ikan teri mengandung beberapa asam amino esensial yaitu asam amino yang tidak dapat dibentuk di dalam tubuh tetapi harus berasal dari makanan. Asam amino esensial yang paling penting dalam ikan teri adalah isoleusin, leusin, lisin dan valin. Selain mengandung asam amino esensial, ikan teri juga kaya akan asam amino non esensial. Asam amino non esensial yang menonjol pada ikan teri adalah asam glutamat dan asam aspartat. Komponen nutrisi yang sangat penting dari ikan teri adalah mineral, kalsium, fosfor dan zat besi.

Selain kaya akan kadar proteinnya, ikan teri juga kaya akan kadar kalsium. Kandungan kalsium pada ikan teri segar, kering tawar dan kering asin per 100 gramnya,

masing-masing adalah 500, 2.381, dan 2.000 mg, Sedangkan kadar fosfornya, masing-masing adalah 500, 1.500, dan 300 mg/100 g (Astawan, 2008). Peran kalsium dalam tubuh pada umumnya dapat dibagi dua, yaitu membantu membentuk tulang dan gigi dan mengukur proses biologis dalam tubuh. Keperluan kalsium terbesar adalah waktu pertumbuhan, tetapi keperluan kalsium masih diteruskan meskipun sudah mencapai usia dewasa. Pada pembentukan tulang, bila tulang baru dibentuk, maka tulang yang tua dihancurkan secara simultan (Winarno, 2007).

Penggunaan ikan teri saja tidak mampu membuat produk sosis, karena sosis sendiri merupakan produk emulsi dan protein pada ikan teri bukanlah pengemulsi yang baik. Oleh karena itu digunakan alternatif lain menggunakan ikan teri dan tempe sebagai bahan pengikatnya. Tempe memiliki keistimewaan karena bersifat pengemulsi dan bersifat hidrofilik sehingga mampu menyerap air (Winarno, 1990). Pada pembuatan sosis, protein tempe membantu menahan air dan lemak sehingga mampu memberikan tekstur yang baik setelah dimasak.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia. Menurut SNI (3144:2009), tempe didefinisikan sebagai produk yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai menggunakan kapang *Rhizopus sp.*, berbentuk padatan kompak, berwarna putih sedikit keabu-abuan dan berbau khas tempe. Tempe memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti lemak, protein, vitamin B12 dan isoflavon yang telah terbukti secara ilmiah bermanfaat bagi kesehatan. Tempe memiliki daya cerna yang lebih baik sebab telah melalui proses fermentasi (Affandi, 2012). Umur simpan tempe sangat singkat, sehingga diperlukan diversifikasi untuk memberikan nilai tambah pada tempe.

Dari penelitian Fitriana (2011), Tempe dapat digunakan sebagai bahan pencampur pada sosis ikan mas, dengan campuran terbaik pada perlakuan 20g tempe dan 80g ikan mas. Pra penelitian juga telah dilakukan untuk mendapatkan formulasi yang cocok untuk produk penelitian ini. Hal inilah yang menjadi alasan dan acuan bagi penulis dalam melakukan penelitian berjudul **“Karakteristik Mutu Sosis Campuran Ikan Teri dan Tempe”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh jumlah campuran ikan teri dan tempe terhadap karakteristik sosis ikan campuran ikan teri dan tempe yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap sosis teri.
3. Mengetahui campuran ikan teri dan tempe terbaik serta karakteristik sosis teri yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat membuka peluang dalam pemanfaatan ikan teri sebagai sumber protein hewani dan meningkatkan nilai ekonomis ikan teri, serta memberikan nilai tambah tempe dan memaksimalkan umur simpan dari tempe yang singkat dengan diversifikasinya.

1.4 Hipotesa

H₀ : Jumlah ikan teri dan tempe yang digunakan dalam pembuatan sosis teri tidak berpengaruh terhadap kualitas sosis teri yang dihasilkan.

H₁ : Jumlah ikan teri dan tempe yang digunakan dalam pembuatan sosis teri berpengaruh terhadap kualitas sosis teri yang dihasilkan.

