

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler merupakan unggas penghasil daging yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia, karena daging ayam broiler mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2020) produksi ayam broiler di Sumatera Barat setiap tahunnya mengalami peningkatan produksi, pada tahun 2020 produksi ayam broiler di Sumatera Barat mencapai 59.943,39 ton dan pada 2021 produksi ayam broiler mencapai 65.542,36 ton. Hal ini menunjukkan kenaikan produksi yang cukup signifikan yaitu mencapai 5.598,97 ton atau 9% dari tahun 2020. Hal ini dikarenakan meningkatnya jumlah penduduk, serta meningkatnya pendapatan dan pendidikan masyarakat, disamping itu daging ayam harga beli terjangkau dan mudah didapatkan.

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang disukai serta mudah diperoleh dalam bentuk segar. Daging ayam cepat mengalami kerusakan sehingga daging perlu diolah untuk memperpanjang umur simpan, mempertahankan nilai gizi dan diversifikasi produk sesuai selera masyarakat. Daging ayam dapat diolah dengan cara digoreng, digulai, dibakar maupun diolah menjadi produk siap saji (*ready to eat*) seperti nugget, bakso, kornet, abon, sosis dan lain-lain.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2015) sosis merupakan produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan. Sosis diversifikasi untuk meningkatkan kualitas atau membuat sosis menjadi produk yang memiliki nilai lebih. Menurut Ismanto dkk.

(2020) sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu untuk meningkatkan rasa dan daya terima. Ada beberapa karakteristik yang harus dipenuhi untuk dapat dikatakan sosis yang berkualitas memiliki tekstur kenyal, *cooking loss* rendah, Daya Ikat Air (DIA) yang tinggi sehingga memiliki *juiciness* yang baik, daya irisnya baik dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen.

Rendang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Biasanya rendang disajikan dalam rangka acara-acara adat seperti acara pernikahan, 'makan bajamba' dan acara-acara penting lainnya. Pada saat ini rendang sudah bisa dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara, karena rasanya yang enak sehingga rendang dinobatkan sebagai makanan terlezat menurut daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional, pada tahun 2011.

Bumbu rendang terbuat dari berbagai macam rempah-rempah khas Indonesia. Menurut Rahmah dkk. (2020) proses pembuatan bumbu rendang yaitu siapkan dan cuci bersih semua bahan (bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cengkeh, ketumbar, merica, kayumanis dan buah pala), setelah itu giling bawang merah, bawang putih, lengkuas dan juga jahe, ketumbar, merica dan buah pala sampai halus, kemudian bumbu halus ditumis dengan minyak panas lalu ditambahkan daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cengkeh dan kayu manis. Semua bahan dimasak secara bersamaan sambil diaduk ± 3 jam sampai berwarna coklat kehitaman. Kemasan yang digunakan pada bumbu rendang yaitu kemasan plastik standing pouch 250 gr. Bumbu rendang terbuat dari rempah-rempah memiliki aktivitas antimikroba yang berfungsi untuk

memperpanjang umur simpan dan mengandung senyawa antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas yang dapat menimbulkan penyakit.

Sosis rendang merupakan salah satu inovasi produk olahan daging ayam dengan penambahan bumbu rendang. Sosis rendang dapat menjadi makanan kekinian yang digemari dan populer di kalangan masyarakat karena rasanya yang lezat dan praktis untuk dikonsumsi. Selain itu sosis rendang merupakan diversifikasi produk dengan pemanfaatan bumbu dan rempah khas Indonesia serta sebagai pengenalan produk lokal.

Pada penelitian terdahulu yang telah dilakukan Ismanto dan Subaihah (2020) yang melakukan penelitian pada sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak didapatkan hasil kualitas organoleptik terbaik adalah persentase penambahan ekstrak daun sirsak sebanyak 4%. Sementara Khotimah dan Hartatie (2013) yang melakukan penelitian pada sosis ayam dengan penggunaan labu merah sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan didapatkan hasil terbaiknya adalah persentase penggunaan labu merah sebanyak 20%. Pada pra penelitian pembuatan sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang hasil terbaiknya adalah persentase penambahan bumbu rendang sebanyak 20%. Hal inilah yang mendasari penelitian yang akan dilakukan yaitu pembuatan sosis ayam dengan persentase penambahan bumbu rendang sebesar 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Bumbu Rendang”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah sifat fisikokimia (antioksidan, kadar air, tekstur, warna) dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang?
2. Berapa persentase terbaik penambahan bumbu rendang terhadap sifat fisikokimia (antioksidan, kadar air, tekstur, warna) dan organoleptik sosis ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui sifat fisikokimia (antioksidan, kadar air, tekstur, warna) dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang.
2. Mengetahui persentase terbaik penambahan bumbu rendang terhadap sifat fisikokimia (antioksidan, kadar air, tekstur, warna) dan organoleptik sosis ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini bagi peneliti adalah dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti tentang produk sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang, serta bagi ilmu dan pengetahuan penelitian ini dapat dijadikan landasan atau pedoman untuk melakukan pengembangan produk sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang agar nantinya produk ini bisa membumi. Penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat bahwa produk sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang salah satu produk yang memiliki nilai gizi tinggi.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah persentase penambahan bumbu rendang yang berbeda dapat meningkatkan sifat fisikokimia (antioksidan, kadar air, tekstur, warna) dan organoleptik sosis ayam.