

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki itik lokal sebagai plasma nutfah yang dipelihara peternak di beberapa daerah seperti itik pitalah dan itik bayang. Itik lokal memiliki karakteristik yang berbeda-beda disetiap daerah dan pemberian namanya disesuaikan berdasarkan letak geografisnya. Populasi ternak itik di Sumatera Barat pada tahun 2016 mencapai 1.275.076 ekor (Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2016).

Itik merupakan unggas air yang dibudidayakan sebagai penghasil telur yang dikenal masyarakat dan cukup potensial disamping ternak ayam. Itik yang tidak produktif menghasilkan telur disebut itik afkir. Biasanya itik diafkir dalam jumlah banyak secara bersamaan. Daging itik afkir (umur 24 - 30 bulan) kurang disukai konsumen karena warna daging kurang menarik, tekstur daging yang alot dan aroma daging yang amis. Secara umum nilai gizi daging itik memiliki kadar air 52.7%, protein 10.9% dan lemak 35.8% (Nugraheni, 2013). Selain itu, daging itik afkir dapat diolah menjadi berbagai variasi bentuk makanan sehingga menjadi lebih menarik untuk dikonsumsi masyarakat, salah satunya sosis itik afkir.

Sosis merupakan produk yang disiapkan dari berbagai jenis daging segar yang telah dihaluskan, bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan baku dalam formulasi dapat dimodifikasi untuk menghasilkan kualitas organoleptik yang diinginkan (Prabpree dan Pongsawatmanit, 2011). Sosis sangat beragam jenisnya sesuai bahan baku yang digunakan, seperti sosis daging sapi, sosis daging ayam dan sosis daging ikan. Sosis yang berbahan baku dari daging itik afkir merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan daya terima konsumen terhadap daging itik,

mengingat sosis yang banyak beredar di masyarakat adalah sosis sapi dan ayam. Namun kandungan lemak daging itik afkir yang tinggi membuat sosis mengandung kolesterol yang tinggi pula serta mudah mengalami kerusakan. Untuk membuat sosis tidak mengalami kerusakan seperti oksidasi dan dapat menurunkan kadar kolesterol, umumnya ditambahkan zat antioksidan yaitu senyawa yang menghambat terjadinya oksidasi.

Antioksidan yang umumnya digunakan yaitu antioksidan alami dan sintesis. Penggunaan antioksidan sintesis sudah dibatasi oleh aturan pemerintah, untuk itu perlu dicari bahan yang mengandung antioksidan dari bahan herbal supaya lebih aman salah satunya adalah wortel.

Wortel (*Daucus carota L.*) mengandung senyawa antioksidan yang berasal dari jenis non enzimatis, terdiri dari mikronutrien yang berupa vitamin. Beberapa vitamin yang terdapat pada wortel berfungsi sebagai antioksidan, antara lain vitamin A, vitamin C dan vitamin E. Menurut Winarti (2010) wortel segar mengandung air, serat, mineral, vitamin (betakaroten, asam askorbat dan tokoferol) serta kandungan gizi lainnya. Berdasarkan USDA (2016) kandungan gizi wortel terdiri dari 2.8 g serat, 88.29 g air, 16706 IU vitamin A, 0.66 mg vitamin E, dan 4.74 g gula total. Pemilihan wortel sebagai bahan pangan fungsional kedalam sosis itik afkir karena mudah didapat dan banyak dijual di pasaran. Dengan kelebihan yang terkandung didalam wortel, diharapkan dapat memperkaya jenis antioksidan yang dapat digunakan dalam produk pangan seperti wortel.

Sejauh ini pemanfaatan wortel kedalam pengolahan sosis itik afkir belum diketahui oleh masyarakat dalam penerimaan konsumen terhadap produk sosis itik afkir. Sehingga belum diketahui penambahan wortel terbaik yang dapat

ditambahkan dalam pengolahan sosis itik afkir. Dalam penelitian Aufa (2017) menyatakan bahwa dengan penambahan 40% wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan nugget puyuh afkir dapat menurunkan kadar kolesterol sebesar 18.40 mg/dl dan nilai organoleptik dalam range suka.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) pada Sosis Itik Afkir terhadap Kadar Air, Serat Kasar, Aktivitas Antioksidan, Kadar Kolesterol dan Nilai Organoleptik”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota L*) pada sosis itik afkir terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik?
2. Pada persentase berapakah penambahan terbaik dari wortel (*Daucus carota L*) pada sosis itik afkir terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan optimal dari wortel (*Daucus carota L*) terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik pada sosis itik afkir. Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat, bahwa penambahan wortel (*Daucus carota L*) yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik pada sosis itik afkir. Informasi dari hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagaimana

penanganan dan pengolahan wortel (*Daucus carota L*) untuk tambahan secara optimal pada sosis itik afkir.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan wortel (*Daucus carota L*) pada sosis itik afkir memberikan pengaruh terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik.

