

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Pengertian pangan menurut UU Nomor 18 tahun 2012 merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan (*food additive*), bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman yang berguna untuk kelangsungan hidup sehari-hari.

Bila ditinjau dari asalnya, bahan pangan hayati terdiri dari bahan pangan nabati (asal tumbuhan) dan hewani (asal ternak). Bahan pangan hewani meliputi daging, susu, telur dan *edible portion* lainnya, yang berasal dari ternak ruminansia, monogastrik dan unggas. Daging ayam merupakan salah satu hasil produk peternakan yang dapat di manfaatkan sebagai sumber bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang baik dan dapat menjadi sumber protein bagi tubuh manusia. Salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi, memberi nilai tambah dan mempertahankan nilai gizi agar pangan yang dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan adalah dengan cara menciptakan variasi produk pangan hasil olahan daging ayam. Salah satu inovasi dari produk olahan pangan yang berasal dari daging ayam adalah pembuatan daging ayam menjadi sosis.

Sosis merupakan produk olahan hasil peternakan yang terbuat dari bahan utama yaitu daging segar yang dicincang kemudian dihaluskan dengan penambahan bahan-bahan tambahan dan bumbu-bumbu tertentu. Daging yang telah menjadi adonan lalu di masukan kedalam pembungkus berbentuk bulat

panjang (*casing*), berupa usus hewan atau pembungkus buatan. Sosis fermentasi tergolong makanan yang kurang di minati masyarakat Indonesia, sosis ini termasuk jenis sosis kering dimana dalam proses pembuatannya melibatkan mikroba. Mikroba yang digunakan dalam proses fermentasi telah banyak diketahui oleh manusia sejak dahulunya. Pada proses fermentasi ini, sosis akan mengalami perubahan fisik dan kimia seperti rasa, bentuk dari bahan aslinya, memperbaiki gizi dan menghambat aktifitas dari bakteri pembusuk (*patogen*) sehingga dapat memperpanjang masa simpan sosis fermentasi tersebut.

Mikroba yang biasanya digunakan dalam proses fermentasi adalah bakteri asam laktat atau disingkat dengan BAL. Bakteri asam laktat merupakan kelompok besar mikroorganisme yang secara fisiologis menghasilkan asam organik sebagai metabolit utama (Emmawati, Jenie, Nuraida, Syah, 2015). Sebagian bakteri asam laktat berpotensi memberikan dampak positif bagi kesehatan serta meningkatkan nilai nutrisi makanan (Rustan, 2013). Bakteri asam laktat yang biasa digunakan, yaitu seperti *Pediococcus*, *Lactobacillus* atau campuran dari *Micrococcus* dan *Lactobacillus*.

Salah satu bakteri asam laktat yang digunakan dalam pembuatan sosis fermentasi adalah *L. delbrueckii subsp. bulgaricus* sebagai probiotik, dengan akumulasi data baru ketersediaan *ubiquitous* dalam produk susu fermentasi dengan menggunakan starter yoghurt *L. delbrueckii subsp. bulgaricus* diakui sebagai probiotik karena memberikan manfaat kesehatan secara klinis (Guarner, Perdigon, Corthier, Salminen, Koletzko, Morelli, 2005).

Menurut Ngatirah (2000) menyatakan bahwa bakteri asam laktat ini berpotensi sebagai probiotik karena kemampuannya untuk menghambat bakteri

patogen sehingga dapat menekan pertumbuhan bakteri pembusuk, meningkatkan daya simpan, nilai gizi, keempukan serta memberikan variasi rasa yang berbeda pada sosis ayam fermentasi tersebut. Selanjutnya Rahmi (2009) juga menyatakan bahwa, hasil penelitian level pemberian starter *Lactobacillus plantarum* yang terbaik sebanyak 4% pada sosis sapi fermentasi, namun belum diketahui pada level berapa pemberian starter *Lactobacillus delbrueckii* pada sosis ayam fermentasi yang terbaik.

Dari pemikiran diatas, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh beberapa level starter *Lactobacillus delbrueckii* terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat, Total Plate Count dan Nilai Organoleptik pada sosis ayam fermentasi”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apa ada pengaruh pemberian beberapa level starter *Lactobacillus delbrueckii* terhadap jumlah bakteri asam laktat, total plate count, dan nilai organoleptik pada sosis ayam fermentasi.
2. Bagaimana pengaruh pemberian beberapa level starter *Lactobacillus delbrueckii* terhadap jumlah bakteri asam laktat, total plate count, dan nilai organoleptik pada sosis ayam fermentasi.
3. Pada level berapa pemberian starter *Lactobacillus delbrueckii* untuk menghasilkan sosis ayam fermentasi yang terbaik.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian starter *Lactobacillus delbrueckii* terhadap jumlah bakteri asam laktat, total plate count, dan nilai organoleptik pada sosis ayam fermentasi. Kegunaan dari

penelitian ini dapat memberi informasi mengenai penggunaan starter *Lactobacillus delbrueckii* terhadap jumlah bakteri asam laktat, *total plate count*, dan nilai organoleptik pada sosis ayam fermentasi.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis alternatif (H_1) penelitian yaitu pemberian starter *Lactobacillus delbrueckii* berpengaruh terhadap jumlah bakteri asam laktat, *total plate count*, dan nilai organoleptik pada sosis ayam fermentasi.

