

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan semakin meningkatnya populasi manusia dan didukung dengan aktivitas yang tinggi mengakibatkan meningkatnya permintaan terhadap berbagai kebutuhan pangan yang *ready to eat*. Hal ini mengakibatkan bergesernya pola konsumsi masyarakat dari kebiasaan konsumsi daging segar yang diolah terlebih dahulu beralih ke produk-produk olahan daging yang siap dimasak (*ready to cook*) tanpa pengolahan lagi dan juga yang siap dimakan (*ready to eat*). Hal ini tentu mendorong untuk dikembangkannya teknologi dan variasi dalam pengolahan daging, dimana salah satu produk yang digemari adalah sosis (Martiana, 2015).

Salah satu sumber protein hewani terbesar diperoleh dari daging akan tetapi daya beli masyarakat Indonesia masih rendah salah satunya dikarenakan harga daging yang mahal. Oleh sebab itu daging diolah menjadi produk yang memiliki cita rasa yang dapat diterima masyarakat, dapat memenuhi kebutuhan protein masyarakat, dan harganya terjangkau.

Sosis daging diartikan sebagai suatu produk berbahan baku daging sapi ataupun daging ayam yang dihaluskan terlebih dahulu kemudian dilakukan penambahan bumbu bumbu dan bahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan (BSN, 2015). Pengolahan sosis dimulai dari pemilihan bahan baku daging yang berkualitas seperti daging sapi, daging ayam dan daging lainnya. Bahan baku yang digunakan pada pembuatan sosis terdiri dari bahan utama yaitu daging dan bahan tambahan



seperti bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan (Lawrie, 2003).

Daging sapi merupakan komoditas pangan dengan kandungan gizi tinggi. Kandungan air rata-rata 77.65%, kadar lemak rata-rata 14.7 % dan kadar protein rata-rata 18.26% (Prasetyo *et al.*, 2013). Daging sapi umumnya digunakan sebagai salah satu menu dalam makanan, baik sebagai daging secara murni atau dibuat dalam bentuk berbagai macam olahan, seperti sate, rawon, gulai, sosis dan lain sebagainya. Sampai sekarang harga jual daging sapi masih tergolong mahal sehingga perlu dilakukan kombinasi daging sapi dengan daging ayam.

Daging sapi merupakan salah satu komoditi berharga mahal, di Indonesia daging sapi memiliki harga paling tidak terjangkau dibandingkan dengan negara lain. Hal ini diakibatkan karena produksi daging sapi Indonesia yang belum bisa memenuhi kebutuhan masyarakat sehingga daging sapi di import dari negara lain. Maka dari itu perlu adanya alternatif daging yang dapat digunakan untuk menggantikan sebagian daging sapi sehingga menghasilkan suatu produk yang memiliki kandungan gizi yang dapat terpenuhi dengan kualitas yang tidak berbeda, namun tetap baik bagi kesehatan. Strategi alternatif yang bisa dilakukan untuk menghasilkan produk daging dengan kadar lemak rendah misalnya mengganti bahan daging merah dengan daging unggas (Yilmaz dkk., 2002).

Kenaikan harga daging sapi yang terus menerus dari tahun 2016-2020 cenderung meningkat dan tidak mengalami penurunan. Diketahui tingkat terendah harga daging sapi pada tahun 2016 sebesar Rp. 113,555 dan tingkat tertingginya terjadi pada tahun 2020 Rp. 120,719 dengan rata-rata harganya selama 5 tahun yaitu



sebesar Rp. 117,100 (Oktaviarosa, 2019). Dan untuk harga daging sapi di kota padang sampai hari ini yaitu Rp. 150.000/kg (Dinas Perdagangan Kota Padang, 2024). Harga daging ayam jika dibandingkan dengan daging sapi jauh lebih terjangkau sehingga bisa menjadi salah satu alternatif menekan biaya dalam pembuatan sosis. Daging ayam bisa menjadi alternatif karena murah dan mudah didapatkan. Penggunaan daging ayam merupakan ide yang bagus dikarenakan daging ayam mengandung protein yang cukup tinggi dan kandungan lemak yang lebih rendah jika dibandingkan dengan daging sapi. Namun pembuatan sosis daging sapi kombinasi daging ayam memiliki tantangan di cita rasa, kita ketahui daging sapi dan daging ayam memiliki rasa yang berbeda, dimana rasa daging sapi lebih kuat jika dibandingkan dengan daging ayam, hal ini dikarenakan perbedaan kandungan lemak antara daging sapi dan daging ayam.

Jika dilihat dari segi warna, daging sapi berwarna merah atau *red meat* sedangkan daging ayam berwarna putih pucat atau *white meat*. Warna merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Produk olahan dari daging sapi sudah sangat diminati masyarakat salah satunya sosis sapi. Selain karena citarasa yang khas, dan tekstur sosis, warna kemerahan yang menarik menjadikan sosis sapi lebih diminati oleh masyarakat. Selain itu sosis ini diharapkan akan meningkatkan minat konsumen yang mengurangi konsumsi produk hewani karena kandungan lemak jenuh yang tinggi yang bisa memicu obesitas dan penyakit lainnya. Menurut Pasaribu (2009) menyatakan bahwa disamping cita rasa sosis yang lezat, sosis berbahan dasar daging memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi. Produk tinggi lemak dan rendah serat dapat meningkatkan resiko kelebihan berat badan, kolesterol dan berbagai penyakit



lainnya. Penelitian ini nantinya akan mengkombinasikan daging sapi dengan daging ayam sehingga dihasilkan warna sosis yang menarik, rendah lemak, harga yang relatif lebih murah dan nilai gizi yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang ini mendorong peneliti untuk meneliti **Pengaruh Kombinasi Daging Sapi dengan Daging Ayam Terhadap Sifat Kimia dan Nilai Organoleptik Sosis.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh dari kombinasi daging sapi dengan daging ayam terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak serta nilai organoleptik sosis?
2. Pada perlakuan manakah dihasilkan sosis terbaik ?

1.3.Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah diatas maka didapatkan tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

- 1 Untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging sapi dengan daging ayam terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis.
- 2 Untuk mengetahui persentasi terbaik pada sosis kombinasi daging sapi dengan daging ayam dilihat dari kadar air, dan kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini bagi mahasiswa, peneliti diharapkan semakin dapat berinovasi lagi dengan olahan hasil ternak terkhusus sosis, dan diharapkan bisa memodifikasi sosis dengan kualitas yang bagus dan



menambah ide ide baru olahan sosis. Penelitian ini juga diharapkan bermanfaat sebagai bahan informasi dan juga bahan penelitian lebih lanjut agar mahasiswa mengetahui pengaruh sosis kombinasi daging sapi dengan daging ayam yang dapat dijadikan produk olahan yang baik dan bisa diterima oleh konsumen.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini ialah kombinasi daging sapi dengan daging ayam berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik sosis.

