I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sumber nutrisi yang paling penting bagi manusia adalah protein. Protein merupakan sumber zat gizi yang penting untuk fungsi tubuh. Sumber protein bagi manusia adalah protein nabati dan protein hewani. Protein hewani merupakan protein yang berasal dari hasil-hasil hewani seperti telur, susu dan daging.

Daging merupakan bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan makanan. Daging mengandung zat gizi yaitu protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Meskipun daging kaya akan zat gizi, namun masyarakat Indonesia masih sangat rendah atau terbatas dalam mengkonsumsi daging. Daging dapat diolah menjadi makanan baik secara tradisional atau modern. Salah satu makanan olahan daging adalah sosis.

Sosis adalah produk makanan yang terbuat dari campuran daging halus, dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu lainnya yang dimasukkan ke dalam cetakan sosis. Sosis dibagi menjadi dua jenis menurut metode pengolahannya yaitu sosis asap dan sosis goreng. Sosis goreng adalah sosis yang diolah melalui proses penggorengan. Di Indonesia, sosis diproduksi menggunakan teknologi industri modern. Anak-anak dan remaja merupakan salah satu konsumen sosis terbanyak. Sosis dipasarkan melalui jaringan supermarket dan pasar tradisional di seluruh Indonesia.

Sosis dijual disekolahan, area kampus, dan tempat keramaian lainnya. Penjual sosis umumnya masih berjualan menggunakan gerobak dan sebagian juga menggunakan tenda atau booth makanan atau memiliki tempat sendiri dalam berjualan. Pada umumnya, pedagang sosis membeli sosis dalam bentuk *frozen food*,

kemudian membagi sosis menjadi potongan yang lebih kecil lalu digoreng dan dihidangkan dengan kemasan plastik. Harga sosis yang dijual juga bervariasi, mulai dari 1.000 – 5.000 rupiah per tusuk nya tergantung pada jenis dan ukuran. Konsumen utama sosis ini adalah pelajar mulai dari SD, SMP, hingga SMA. Salah satu permasalahan yang dihadapi dalam mengkonsumsi sosis adalah penggunaan minyak goreng dalam proses pengolahannya, dimana umumnya minyak yang digunakan oleh pedagang adalah minyak goreng curah yang harganya lebih murah dibandingkan dengan minyak goreng lainnya dengan tujuan untuk menghemat biaya pada proses pengolahan sosis dan akan berdampak pada kesehatan konsumen. Selain itu, sebagian besar pedagang masih kurang memperhatikan aspek higiene sanitasi seperti tidak mencuci tangan, tidak memakai celemek dan sarung tangan, tidak tersedianya tempat sampah, hingga sosis yang dijual diletakkan dalam keadaan terbuka dan dapat mempengaruhi mutu sosis tersebut.

Berdasarkan penelitian Garnida (2015) diperoleh hasil bahwa masyarakat terutama anak-anak dan remaja lebih menyukai sosis yang dijual dalam bentuk *street food* daripada sosis yang dijual di supermarket, swalayan ataupun restoran. Hal tersebut disebabkan oleh harga jual sosis *street food* yang lebih murah dan menyebabkan masyarakat kurang memperhatikan nilai gizi dan dampak kesehatan dalam mengkonsumsi sosis tersebut. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Cornelius, dkk (2024) diperoleh hasil bahwa suhu dan lama penggorengan mempengaruhi kadar air, kadar lemak, dan warna sosis domba. Suhu penggorengan yang lebih tinggi dan waktu yang lebih lama menyebabkan penurunan kadar air yang signifikan, peningkatan kadar lemak, dan perubahan warna menjadi lebih gelap. Berdasarkan penelitian Park and Kim (2016) diperoleh hasil bahwa suhu

tinggi dan penggorengan berulang meningkatkan kerusakan oksidatif dan hidrolisis lemak sehingga meningkatkan angka asam lemak bebas dan bilangan peroksida. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Aminah (2010) diperoleh hasil bahwa presentase bilangan peroksida dan kadar asam lemak bebas meningkat dengan waktu dan frekuensi penggorengan.

Ada beberapa permasalahan yang dihadapi dalam mengkonsumsi sosis dalam bentuk street food yaitu penggunaan minyak goreng dan aspek higiene sanitasi. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya mengenai sosis yang dijual dalam bentuk street food. Nkekesi *et al* (2023) menyatakan bahwa sosis yang dijual dalam bentuk street food sangat rentan tercemar mikroorganisme dan dapat menimbulkan resiko keamanan pangan bagi masyarakat terutama bagi konsumen sosis. Pedagang sosis kaki lima beroperasi tanpa regulasi atau pemantauan oleh otoritas yang bertanggung jawab atas makanan yang mereka jual. Penjual sosis sering menjual sosis di ruang terbuka atau di sepanjang jalan yang terpapar lingkungan seperti bakteri, debu, dan asap kendaraan bermotor.

Cupak tangah merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Pauh, Kota Padang, Sumatera Barat. Luas kelurahan Cupak Tangah yaitu 2,99 km persegi. Kelurahan ini terdiri dari 6 RW dan 21 RT dengan jumlah penduduk 10.351 (2021) yang terdiri dari 4.965 laki-laki dan 5.386 perempuan. Fasilitas pendidikan yang ada di kelurahan Cupak Tangah adalah 6 unit, yaitu Taman Kanak-Kanak 2 unit, Sekolah Dasar 2 unit, Sekolah Menengah Pertama 1 unit dan Sekolah Menengah Atas 1 unit. Hal tersebut menyebabkan adanya peluang bagi pedagang kaki lima (street food) untuk berjualan dan mencari nafkah pada sekolah-sekolah tersebut.

Parameter mutu yang penting dari produk olahan daging termasuk sosis yaitu kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, bilangan peroksida, dan warna. Parameter tersebut dapat dipengaruhi oleh sumber dan jenis minyak goreng yang digunakan pada proses pengolahan sosis. Minyak goreng merupakan minyak yang digunakan untuk menggoreng makanan. Salah satu sumber minyak goreng adalah minyak goreng nabati. Suhu,lama penggorengan. dan titik didih pada proses pengolahan sosis akan mempengaruhi kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, bilangan peroksida, dan warna. Hal ini tentu saja berpengaruh pada nilai gizi sosis dan dapat mempengaruhi sistem kesehatan tubuh yang mengkonsumsi sosis tersebut. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **"Sifat Fisikokimia Sosis Yang Dijual Pada Beberapa Pedagang Di Kelurahan Cupak Tangah, Kecamatan Pauh, Kota Padang".**

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida dan warna (L*, a*, b*) sosis yang dijual pada beberapa pedagang di Kelurahan Cupak Tangah, Kecamatan Pauh, Kota Padang dan manakah sampel terbaik dari beberapa sampel yang dianalisis?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kandungan kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida dan warna (L*, a*, b*) sosis yang dijual pada beberapa pedagang di Kelurahan Cupak Tangah, Kecamatan Pauh, Kota Padang.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumber informasi untuk konsumen yang berada di Kelurahan Cupak Tangah, Kecamatan Pauh, Kota Padang.