

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi sumber protein hewani. Daging mengandung beberapa unsur pokok seperti air, protein, lemak dan abu, dengan protein sebagai komponen bahan kering yang terbesar dari daging (Soeparno, 2009). Daging mengandung asam-asam amino (*amino acids*) esensial, asam-asam amino non esensial yang lengkap dan seimbang untuk memenuhi kebutuhan tubuh (Astawan, 2017).

Kerbau merupakan salah satu ternak alternatif penghasil daging yang dapat dimanfaatkan oleh manusia sebagai produk pangan selain dimanfaatkan sebagai ternak kerja. Sosis merupakan salah satu produk daging olahan yang banyak diminati konsumen khususnya dikalangan anak-anak dan remaja. Bahan utama sosis biasanya berasal dari daging sapi dan daging ayam. Daging kerbau mempunyai peluang untuk digunakan sebagai bahan utama pembuatan sosis.

Sosis didefinisikan sebagai bahan pangan yang berasal dari potongan kecil-kecil daging yang digiling dan diberi bumbu (Buckle *et al.*, 1987). Dewan Standarisasi Nasional (1995) pada SNI 01-3820-1995 menyatakan sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Sosis yang umum dikenal di Indonesia yaitu sosis masak. Sosis masak merupakan sosis yang paling digemari masyarakat karena pengolahan yang mudah dan rasa yang sudah sesuai dengan selera masyarakat.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Selain daging dalam pembuatan sosis, diperlukan bahan tambahan lain yaitu tepung yang berfungsi sebagai bahan pengisi (*filler*). Penambahan bahan pengisi dalam pembuatan sosis adalah untuk mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki stabilitas emulsi, meningkatkan cita rasa, memperbaiki sifat irisan dan mengurangi biaya produksi (Aberle *et al.*, 2001). Tepung yang digunakan berupa sumber karbohidrat dengan kandungan pati yang cukup tinggi. Tepung yang biasa digunakan sebagai bahan pengisi pada pembuatan sosis adalah tepung yang berasal dari sereal atau umbi-umbian, seperti tepung terigu atau tapioka.

Salah satu jenis buah-buahan yang potensial dikembangkan sebagai sumber karbohidrat yaitu sukun (*Artocarpus communis*). Sukun belum diusahakan secara intensif akan tetapi memberikan harapan untuk menunjang program substitusi alternatif pangan dan gizi, serta meningkatkan ketahanan pangan (Widowati, 2001). Tepung sukun mengandung 89,57% karbohidrat sedangkan tepung tapioka mengandung karbohidrat sebesar 86,9%. Pemanfaatan tepung sukun menjadi makanan olahan dapat mensubstitusi penggunaan tapioka dari 5– 20% tergantung jenis produknya. Tepung buah sukun telah dimanfaatkan dalam pembuatan berbagai jenis makanan seperti cake sukun, bubur sumsum, pastel, frest role cake, nastart, roti, mie dan lain-lain (Widowati, 2001). Suprapti (2002) beberapa jenis makanan yang dapat dibuat dari tepung sukun antara lain adalah cake, bolu, donat, puding dan lain-lain.

Indonesia memiliki sumber pangan lokal yang tersedia cukup banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, perlunya mengurangi ketergantungan tepung tapioka impor dengan mensubstitusi bahan pangan lokal

yang ada di Indonesia. Pada tahun 2002 Indonesia mengimpor tepung tapioka 80.000 ton (Triyono 2008). Pada tahun 2006, impor tepung tapioka di Indonesia meningkat hingga mencapai 283.046 ton (Departemen Pertanian 2009). Salah satu komoditas lokal yang berpotensi untuk dimanfaatkan adalah sukun. Produksi sukun di Indonesia terus meningkat, dari 89.231 ton pada tahun 2010 dan meningkat menjadi 102.089 ton pada tahun 2011 (BPS, 2012).

Sosis merupakan produk olahan yang mudah rusak, sehingga diperlukan cara atau teknik supaya sosis dapat disimpan lebih lama dengan kualitas tetap terjaga, salah satunya melalui metode pengasapan. Proses pengasapan pada sosis terlebih dahulu sosis dikukus pada suhu 60°C – 65°C selama 45 menit, selanjutnya sosis diasap pada suhu 80°C – 90°C selama 2 jam (Karyadi, 2005). Pengasapan pada proses pengolahan sosis dapat memberikan cita rasa yang khas pada sosis, memperbaiki tekstur sosis dan mengurangi ketengikan (Soeparno 2009).

Tujuan pengasapan adalah menghasilkan rasa dan aroma yang baik dan mencegah ketengikan daging akibat oksidasi lemak. Kualitas dan kuantitas unsur kimia dalam asap tergantung dari jenis kayu yang digunakan. Kayu yang baik untuk pengasapan adalah kayu yang mengandung banyak zat yang mudah terbakar seperti selulosa, hemiselulosa dan lignin (Winarno *et al.*, 1988).

Berdasarkan hasil penelitian Suryaningsih (2011), penambahan tepung buah sukun 10%, 15%, 20% pada pembuatan sosis kuda menghasilkan kadar protein masing-masing 16,5; 15,8 dan 14,7% dan kadar air 60,1%; 58,1% dan 56,1%. Hal ini menunjukkan kadar protein sosis yang dihasilkan sudah memenuhi kriteria SNI yaitu 13%.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Berdasarkan hasil penelitian Karyadi (2005), sosis asap campuran daging dan lidah sapi berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap nilai lemak dan kekerasan sosis, namun tidak berpengaruh terhadap nilai pH, penyimpanan dingin dan daya terima panelis, baik warna, aroma, tekstur, rasa maupun penampakan umum. Berdasarkan uraian di atas maka penulis telah melakukan penelitian tentang “Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Sukun terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Asap Daging Kerbau”

### **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas fisik (pH dan daya mengikat air) dan uji organoleptik (uji hedonik dan mutu hedonik) meliputi warna, tekstur, aroma, rasa sosis asap daging kerbau yang disubstitusi tepung tapioka dengan tepung sukun.

### **1.3. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kualitas fisik dan organoleptik sosis asap daging kerbau yang disubstitusi tepung tapioka dengan tepung sukun dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung sukun.

### **1.4. Hipotesis**

Hipotesis penelitian ini adalah peningkatan tepung sukun (penurunan tepung tapioka) dalam pembuatan sosis asap daging kerbau mempengaruhi kualitas fisik (pH dan daya mengikat air) dan organoleptik meliputi uji hedonik dan mutu hedonik (warna, tekstur, aroma dan rasa).