

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Sosis berbahan dasar daging ayam adalah makanan yang sekarang ini sangat digemari dan populer di kalangan masyarakat berbagai golongan karena rasanya yang lezat, tingkat keempukan, dan praktis pemasakannya. Namun bersamaan dengan hal tersebut kebutuhan akan daging ayam semakin meningkat yang berbanding terbalik dengan produksinya sehingga diperlukan bahan penambah yang mempunyai karakteristik hampir sama (MunaWaroch dan Zulfanita, 2012). Pada tahun 2013 – 2014 tingkat konsumsi daging ayam secara nasional mengalami lonjakan yang signifikan sebanyak 46.524 ton dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Oleh sebab itu, harus dilakukan upaya dalam menangani masalah tersebut dengan restruktur pangan bahan yang hampir sama dengan daging ayam (Runtini *et al.*, 2015).

Sosis ayam mempunyai ciri-ciri khusus antara lain berwarna keputihan atau merah pucat, mempunyai serat yang halus, ukuran serat lebih panjang, lemak terdapat dibawah kulit dan berwarna kuning (Rosyidi, 2009). Serat dari Jamur tiram putih mirip dengan serta daging ayam. Jamur tiram putih dapat dijadikan restruktur bahan dalam sosis daging ayam broiler karena mempunyai sifat fisik dan sifat kimia yang hampir sama sehingga penambahan jamur tiram putih ini dapat meningkatkan kualitas (Irawati *et al.*, 2015).

Jamur tiram putih ini mempunyai daya simpan yang relatif pendek dan mudah rusak setelah dipanen dengan perubahan warna dan tekstur. Produk holtikultura seperti ini sama

dengan buah serta sayur cepat mengalami kerusakan sebab masih terjadinya aktivitas metabolisme setelah panen (Arianto *et al.*, 2009). Akan tetapi selain daya simpan jamur tiram putih ini relatif pendek mempunyai kandungan nilai gizi yang cukup tinggi terutama protein dan serat dibandingkan jamur lainnya sehingga perlu dilakukan penambahan jamur tiram putih pada pembuatan sosis daging ayam broiler (Iqbal *et al.*, 2015).

Mutu merupakan faktor utama yang harus diperhatikan selama memproduksi dan mengolah bahan pangan berbahan dasar utama daging. Sekarang ini penggunaan bahan dalam pengolahan pangan sangat diperhatikan untuk menghasilkan mutu produk yang aman dikonsumsi (Setiadji, 2000). Parameter mutu sosis yang diperhatikan oleh konsumen serta produsen adalah segi daya simpan dan sifat organoleptik seperti warna, bau, rasa, dan tekstur. Daya simpan produk sering menjadi acuan pertama disebabkan untuk sosis biasanya tidak langsung dikonsumsi seluruhnya akan tetapi disimpan untuk persediaan. Warna merupakan daya tarik yang utama dilihat langsung oleh konsumen, sedangkan bau dipengaruhi oleh bahan utama dan bumbu yang dimasukkan ke dalam adonan sehingga dengan pemberian jamur tiram putih dapat meningkatkan tekstur yang halus, kompak, kenyal serta empuk. Tekstur yang halus akan dihasilkan apabila percampuran semua dilakukan secara sempurna dan menggunakan alat perncampur (Iqbal *et al.*, 2015).

Permasalahan yang sering dihadapi pada proses pembuatan sosis adalah daya simpan sosis yang dipengaruhi oleh teknik pemasakan yang belum diketahui untuk menghasilkan sosis berkualitas tinggi dan terbaik. Pada umumnya sosis ayam dimasak dengan cara perebusan maupun pengukusan, akan tetapi hal tersebut masih kurang optimal dalam menghasilkan sosis yang mempunyai daya simpan panjang sehingga perlu dilakukan kombinasi pengasapan untuk mendapatkan kualitas tertentu (Widjanarko *et al.*, 2013).

Kombinasi pemasakan dengan pengasapan akan menghasilkan sosis yang mempunyai daya simpan lebih lama dan memperbaiki sifat organoleptik dibandingkan dengan sosis tanpa dilakukan pengasapan. Hal ini disebabkan selama proses pengasapan terjadi perubahan fisik maupun kimiawi pada sosis karena kandungan asap, suhu dan waktu yang digunakan (Zanardi *et al.*, 2002).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk membandingkan antara sosis ayam jamur tiram putih yang dilakukan tanpa pengasapan dan pengasapan terhadap daya simpan dan sifat sensoris. Sedangkan manfaat dari penelitian ini adalah memberi informailmiah mengenai mutu sosis dengan kombinasi metode pengasapan dalam teknik pemasakan.

## **1.3. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis yang akan diuji dalam penelitian ini adalah adanya perbedaan daya simpan dan sifat sensori pada sosis ayam yang difortifikasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dilakukan pengasapan dibandingkan sosis tanpa dilakukan pengasapan.