

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kemajuan pengetahuan dan teknologi yang berkembang dalam masyarakat berdampak pula pada produk–produk siap saji. Masyarakat sadar pula akan makanan siap saji yang memiliki kualitas baik dari segi zat gizi, bahan-bahan yang digunakan pada makanan, dan bahan pendukung lainnya. Salah satu gizi yang cukup penting adalah protein. Protein dikategorikan sebagai salah satu aspek pemenuhan metabolisme tubuh yang cukup vital, yaitu sebagai salah satu aspek pemenuhan faktor pertumbuhan, pemeliharaan dan pertumbuhan jaringan tubuh. (Daulan,1992)

Zat protein terdapat di berbagai sumber, seperti daging ayam, telur, ikan, daging sapi, susu dan lain sebagainya. Salah satunya ada pada daging ayam karena kandungan air yang cukup banyak sehingga mudah mengalami kerusakan fisik, yaitu kerusakan mikrobiologi. Protein daging berperan dalam peningkatan hancuran daging selama pemasakan sehingga membentuk struktur produk yang kompak. Peran protein yang lain adalah pembentukan emulsi daging, yaitu protein yang berfungsi sebagai zat pengemulsi lemak (BPOM, 2003). Saat ini jenis olahan daging ayam telah banyak beredar dalam masyarakat seperti sosis, bakso, daging ayam asap, dan lain-lain. Variasi yang terus berkembang mendorong adanya pembuatan alat-alat mendukung proses produksi sehingga banyak produk yang memiliki kualitas baik.

Produk olahan daging ayam yang beredar dengan berbagai kualitas yang bervariasi salah satunya adalah sosis. Menurut SNI 01-3020-1995 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-bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam casing sosis. *Casing* dikenal juga dengan sebutan selongsong.

Casing biasanya digunakan sebagai wadah pada sosis. *Casing* sosis dapat berfungsi sebagai cetakan selama pengolahan, pembungkus selama penanganan dan pengangkutan, serta sebagai contoh replika selama diperdagangkan (Daulan, 1992). *Casing* sosis harus memiliki sifat kuat dan elastis (Pearson dan Tauber, 1984). Penggunaan *casing* sebagai usaha yang dilakukan menjaga kualitas produk olahan selama proses distribusi dan pada saat pengolahan. Jenis casing yang ada dipasaran dibagi menjadi dua jenis *edible* dan *non edible casing*. *Edible casing* merupakan casing untuk makanan yang dapat dikonsumsi (*k'nak bite*). Kelebihan *edible casing* salah satu jenis casing yang ramah lingkungan dan dapat menjaga nutrisi produk yang dikemas serta memberikan umur simpan produk yang cukup lama, sedangkan kekurangan *Edible casing* harga relatif sedikit lebih mahal. *Non Edible casing* merupakan kemasan makanan yang tidak dapat dikonsumsi. Jenis casing ini memiliki istilah lain, yaitu plastik (*Polyamide*). Plastik banyak digunakan oleh pengusaha dan pedagang untuk mengemas produk yang akan dipasarkan (Naila, 2010). Kelebihan penggunaan casing plastik mudah ditemukan dipasaran dan dapat diberi warna, sedangkan kekurangan casing plastik tidak dapat dikonsumsi. Selain itu pengemasan dengan casing berfungsi memudahkan dalam penyimpanan,

pengangkutan dan pendistribusiannya. Jika dilihat dari segi promosi *casing* sebagai daya tarik bagi konsumen.

Pada pembuatan sosis ini banyak berbagai jenis sosis yang beredar dengan kualitas dan standar yang baik. Pada hasil penelitian yang dilakukan penggunaan *casing* alami atau terbuat dari usus hewan (sapi, kambing, dan babi) tidak mudah tahan lama. Tidak hanya kualitas *casing*, bahan – bahan yang digunakan untuk membuat sosis, masa penyimpanan, dan dampak lainnya.

Kualitas memiliki arti keseluruhan ciri dan karakteristik produk yang kemampuannya dapat memuaskan kebutuhan, baik yang dinyatakan secara tegas maupun tersamar. Maka kualitas masa simpan sosis ayam dengan menganalisis sosis ayam dengan penggunaan *Edible casing* dan *Non Edible casing* berdasarkan waktu dan suhu penyimpanan yang ditentukan. Suhu penyimpanan yang sudah ditentukan, seperti suhu ruang (30°C), refrigerator (2°C), dan suhu beku (-10°). Sehingga dapat menganalisis kualitas sosis ayam dari 4 aspek, seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur berdasarkan masa simpan.

1.2 Identifikasi Masalah

Menurut uraian latar belakang masalah diatas, maka timbul sebagai berikut masalah yang diidentifikasi, yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana perbandingan kualitas sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing*?
2. Bagaimanakah kualitas sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan?

3. Apakah ada pengaruh dalam proses pengolahan pada perbandingan kualitas sosis ayam dengan casing *edible* dan *non edible casing*?
4. Apakah terdapat pengaruh pada sosis yang dihasilkan dengan penggunaan *Edible* dan *Non Edible casing* terhadap kualitas sosis ayam?
5. Apakah ada perubahan warna, rasa, aroma, dan tekstur kualitas sosis ayam dengan casing *edible* dan *non edible casing* selama masa simpan?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penelitian ini akan dibatasi pada “analisis kualitas sosis ayam dengan penggunaan “*edible* dan *non edible*” casing berdasarkan masa simpan.

1.4 Perumusan Masalah

Sesuai dengan identifikasi dan pembatasan masalah, maka masalah yang akan diteliti dirumuskan sebagai berikut : Bagaimanakah kualitas sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis kualitas sosis ayam dengan penggunaan “*edible* dan *non edible*” casing berdasarkan masa simpan.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa pada analisis sosis ayam dengan *Edible* dan *Non Edible casing* berdasarkan masa simpan.
2. Memperoleh formula standar dalam analisis kualitas sosis ayan dengan *Edible* dan *Non Edible casing* berdasarkan masa simpan.
3. Memotivasi mahasiswa Program Studi Tata Boga agar lebih kreatif dan inovatif dalam membuat produk–produk olahan yang berbahan dasar ayam
4. Sebagai masukan bagi jurusan Ilmu Kesejahteran Keluarga, khususnya Program Studi Tata Boga untuk mata kuliah Pengawetan Makanan, Ilmu Bahan Makana, Pengolahan makanan serta mata kuliah Ilmu Gizi.
5. Meningkatkan nilai gizi pada makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat banyak.
6. Meningkatkan pemanfaatan bahan-bahan yang mudah rusak sehingga dapat diolah dengan tepat dan masa simpan yang lebih lama.