

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jumlah penduduk yang semakin bertambah menuntut tersedianya bahan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan penduduk. Salah satu bahan pangan yang menjadi kebutuhan penduduk adalah sayuran. Sayuran menjadi penting dalam kebutuhan pangan penduduk karena menjadi salah satu penyedia zat gizi berupa serat, vitamin, protein, dan lain-lain yang dibutuhkan oleh tubuh.

Paprika (*Capsicum annum var. Grossum*) adalah tumbuhan yang termasuk dalam keluarga cabai karena paprika memiliki kandungan capsicin (rasa pedas). Paprika banyak memiliki varietas berdasarkan warna dan ukurannya, warna yang terdiri dari merah, kuning dan hijau. Berdasarkan waktu pemanenan, paprika dapat dibagi menjadi 2, yaitu cabai paprika hijau dipanen sebelum matang dan cabai paprika (merah, kuning) dipanen setelah matang. Selama proses pematangan paprika, akan terjadi degradasi khlorofil dan timbul warna dari pigmen-pigmen lain menjadi kuning atau merah (deMan, 1997). Hal tersebut menyebabkan perubahan warna pada paprika menjadi paprika kuning atau paprika merah.

Paprika merupakan tumbuhan penghasil buah yang memiliki rasa manis dan sedikit pedas serta memiliki aroma yang khas, buahnya yang berwarna hijau, kuning dan merah sering digunakan sebagai campuran salad, sebagai bumbu atau bahan masakan. Selain dapat menambah cita rasa, paprika dapat memberi tampilan masakan atau bahan makanan terlihat lebih menarik, akan tetapi pemanfaatan paprika masih sangat kurang (Cahyono, 2012).

Umunya paprika dipakai untuk penyedap atau resep masakan luar negeri, konsumen paprika kebanyakan orang asing, sedangkan masyarakat Indonesia kurang mengenalnya. Selain dari harga paprika yang cukup mahal di Indonesia sehingga masyarakat Indonesia kurang tertarik untuk mengolah atau membuat paprika menjadi salah satu yang lebih inovatif. Padahal paprika memiliki nilai gizi yang tinggi dan baik untuk tubuh.

Cabai paprika mengandung zat gizi yang cukup lengkap, antara lain paprika memiliki kandungan Vitamin A yang tinggi yaitu sebesar 3.131 IU pada paprika merah diperlukan tubuh untuk mencegah penyakit mata, pertumbuhan sel, sistem kekebalan tubuh, serta menjaga kesehatan kulit. Vitamin C dalam paprika dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan berfungsi dalam pembentukan kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, tulang, sendi dan dapat menurunkan resiko serangan jantung.

Serat sebanyak 2 gram per 100 gram paprika yang berfungsi dapat mempercepat proses metabolisme di dalam tubuh dan dapat membantu pembakaran lemak lebih cepat, paprika mengandung pewarna alami (*pigmen*) yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat berperan penting dalam mengurangi radikal bebas dan bermanfaat bagi sistem imunitas (kekebalan) tubuh.

Cabai paprika memiliki kandungan mineral diantaranya seperti kalium, kalsium, besi, magnesium, fosfor dan mangan. Kandungan mineral tinggi yang terdapat dalam paprika adalah kalium. Kalium sangat baik dalam menurunkan tekanan darah serta bermanfaat dalam menjaga kesehatan fungsi otak karena kalium membantu membawa oksigen ke otak. Paprika juga memiliki kandungan

fosfor yang sangat bermanfaat membantu menjaga kekuatan tulang dan gigi serta memperbaiki sel sel tubuh yang rusak.

Kandungan mineral dalam paprika memiliki peranan penting dalam kesehatan sehingga paprika merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk diaplikasikan dalam pengolahan makanan yaitu dengan menambahkan paprika dalam sosis. Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu–bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap (Hardiwiyo, 1983).

Salah satu cara dalam mengoptimalkan pemanfaatan zat gizi yang terdapat dalam menambahkan paprika dalam pembuatan sosis ayam serta dapat meningkatkan daya tarik produk dari segi warna salah satunya adalah paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau. Maka berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul” Pengaruh Penambahan Paprika (*Capsicum annum* var.*Grossum*) Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pada uraian diatas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah komposisi bahan penyusun dalam pembuatan sosis dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau?
2. Bagaimanakah perbandingan antara daging ayam dengan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dalam pembuatan sosis ayam?

3. Bagaimanakah karakteristik sosis yang dihasilkan antara sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau dan sosis ayam tanpa penambahan paprika?
4. Apakah terdapat perbedaan antara sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau dan sosis ayam tanpa penambahan paprika?
5. Bagaimanakah kualitas sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau dan sosis ayam tanpa penambahan paprika?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau terhadap kualitas sosis ayam?
7. Apakah terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah identifikasi masalah yang telah dikemukakan diatas maka penulis membatasi hanya pada “*Pengaruh Penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka masalah dapat dirumuskan sebagai berikut : “Apakah terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan apa yang telah diuraikan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen meliputi rasa, aroma, warna dan kekenyalan.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang dicapai dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mengoptimalkan pemanfaatan paprika serta meningkatkan motivasi bagi mahasiswa untuk berinovasi dengan bahan dasar paprika.
2. Memberikan masukan mengenai inovasi makanan bagi mata kuliah pengawetan bahan makanan pada Program Studi Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.