

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Sosis**

Pengolahan sosis merupakan salah satu usaha diversifikasi produk olahan hasil peternakan. Usaha ini sangat diperlukan terutama dalam rangka meningkatkan konsumsi protein hewani bagi masyarakat Indonesia, yaitu dengan memberikan lebih banyak pilihan produk yang dapat dibeli dan dikonsumsi. (John Ernst Gustaaf Rompis & Jola Josephien M.R.Londok, 2022).

Sosis merupakan makanan olahan dari daging khususnya daging sapi dan daging ayam yang dijadikan sebagai salah satu pangan sumber protein. Sosis daging baik dikonsumsi bagi orang yang tidak memiliki gangguan terhadap penambahan kolesterol, karena sosis berbahan dasar daging umumnya tinggi kolesterol dan rendah serat yang berdampak buruk bagi kesehatan. (Rustia, 2016).

Menurut (SNI 380, 2015) sosis daging adalah produk bahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan.

Sosis ikan menurut (Badan Standar Nasional Indonesia, 2013) adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau *surimi*, minimal 50%, dicampur tepung dan bahan-bahan lainnya, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan.

Lemak merupakan pembentuk senyawa flavor dan akan memberikan kontribusi pada tekstur produk, sehingga bila kandungan lemak sangat kurang dapat mempengaruhi kualitas produk. Lemak hewan mengandung asam lemak jenuh cukup tinggi, kolesterol, nutrisi, kalori, yang dikaitkan dengan obesitas, hipertensi, penyakit kardiovaskular, dan penyakit jantung koroner. Dengan demikian, sosis rendah lemak atau rendah lemak jenuh menjadi penting, dan hal ini telah menjadi perhatian para peneliti (Hermani et al., 2016)

### 2.1.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan

Tabel 1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan

Parameter Uji	Satuan	Persyaratan
<b>a. Sensori</b>		Min 7 (skor 3 – 9)
<b>b. Kimia</b>		
- Kadar air	%	Maks 68,0
- Kadar abu	%	Maks 2,5
- Kadar protein	%	Min 9,0
- Kadar lemak	%	Maks 7,0
<b>c. Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks $5 \times 10^4$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
- <i>Salmonella</i>		Negatif/25 g
- <i>Vibrio cholera</i>		Negatif/25 g
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks $1 \times 10^2$
<b>d. Cemarkan logam</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>e. Cemarkan fisik</b>		
- <i>Filth</i>		0

Sumber : (Badan Standar Nasional Indonesia, 2013)

## 2.2 Bahan-bahan Pembuatan Sosis

### 2.2.1 Daging Ayam

Salah satu pangan hewani yang banyak digemari oleh masyarakat adalah daging ayam. Berdasarkan data statistik BPS 2021 direktorat peternakan dan kesehatan hewan menyebutkan di Indonesia produksi daging ayam tercatat sekitar 3.275.325 ton pada tahun 2020. Daging ayam banyak dipilih karena dari harga daging ayam cukup murah dan mudah didapatkan sehingga banyak masyarakat

memilih daging ayam untuk dijadikan makanan sehari-hari. Pemilihan daging ayam juga sangat penting untuk mengetahui daging ayam tersebut masih bagus atau sudah tidak layak di konsumsi. Sebagai konsumen harus pintar dalam memilih daging ayam yang segar agar kandungan gizi masih baik. (Rahmadani et al., 2023)

### **2.2.2 Daging Ikan Patin**

Manfaat ikan patin bagi kesehatan ditandai dengan adanya kandungan lemak lebih rendah dibanding ikan jenis lain, terutama dua asam lemak esensial DHA yaitu kira-kira sebesar 4,74 % dan EPA yaitu kira-kira sebesar 0,31 %. Kedua jenis omega-3 asam lemak ini biasanya dihasilkan dari jenis ikan yang hidup di air dingin seperti ikan salmon, ikan tuna, dan ikan sarden. Kadar lemak total yang terkandung dalam daging ikan patin sebesar 2,55 % sampai dengan 3,42 %, dimana asam lemak tak jenuh nya di atas 50 %. Asam oleat merupakan asam lemak tak jenuh tunggal yang paling banyak terkandung di dalam daging ikan patin yaitu sebesar 8,43 %. (Andriani, 2014)

### **2.2.3 Bahan Pengisi**

Bahan pengisi mempunyai kemampuan untuk mengikat sejumlah besar air, namun kemampuan emulsifikasinya rendah (Albert, 2001 dalam Purwosari et al., 2016). Penelitian ini menggunakan bahan pengisi yaitu tapioka dan terigu. Tapioka berasal dari pati yang diperoleh dari singkong. kandungan amilosa dan amilokpektin tapioka adalah sebesar 17% dan 83%, amilosa berperan dalam gelatinasi. (Purwosari et al., 2016).

### **2.2.4 Susu Skim**

Susu skim dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan sosis karena bersifat adhesive dan menambah nilai gizi. Penggunaan susu skim pada sosis akan menghambat pengumpulan lemak pada ruang antara selongsong (casing) dengan daging sosis. Kemampuan susu skim dalam mencegah pemisahan lemak tergantung pada beberapa faktor antara lain formulasi keseluruhan dari sosis, kelarutan relatif dari susu skim tersebut dan pengolahan serta teknik pemasakan yang digunakan dalam pembuatan sosis. Lebih lanjut dikatakan bahwa kandungan

laktosa dalam susu skim dapat memperbaiki dan melengkapi aroma dari sosis. Protein kasein dan albumin dari susu skim meningkatkan nilai gizi dan aroma sosis. Sosis yang menggunakan susu skim mempunyai tekstur halus dan penampakan yang lebih baik dibandingkan dengan sosis tanpa susu skim. (John Ernst Gustaaf Rompis & Jola Josephien M.R.Londok, 2022).

### **2.2.5 Telur**

Telur merupakan suatu bahan makanan bergizi protein tinggi. Dalam dunia kuliner telur dapat dijadikan sebagai bahan perekat maupun bahan pengikat. Telur berfungsi sebagai emulsifier dalam pembuatan sosis yaitu agar adonan sosis memiliki stabilitas yang baik. (Rochima, 2019)

### **2.2.6 Garam**

Garam merupakan bahan terpenting dalam *curing* daging. Garam dalam pembuatan sosis berfungsi sebagai penambah citarasa dan aroma, pelarut protein dan meningkatkan daya mengikat air. Penambahan garam dalam produksi sosis berkisar 1%-5% bergantung pada kebutuhan. Selain itu, garam juga berfungsi sebagai pengawet karena dapat mempengaruhi aw pada substrat sehingga dapat mengontrol pertumbuhan mikroba dan menyebabkan bahan pangan memiliki umur simpan yang tahan lama (Pada & Sosis, 2016).

### **2.2.7 Gula**

Gula yang digunakan dalam pembuatan sosis ikan adalah gula pasir. Gula ini dibeli di pasar atau warung terdekat. Pembeliannya setiap kali akan melakukan pembuatan olahan sosis. Dalam sekali membeli sekitar ¼ gram, tergantung dengan kebutuhan produksi.

Gula dalam adonan sosis berfungsi menambah citarasa dan aroma, selain itu sebagai pengawet karena dapat mempengaruhi aw adonan atau menurunkan kadar air yang dapat mengontrol pertumbuhan mikroba sehingga memiliki umur simpan yang lebih tahan lama (Nur Azizah et al., 2023).

### **2.2.8 Penyedap dan Bumbu**

Bumbu dalam pembuatan sosis ikan adalah menimbulkan rasa yang lezat dan enak. Bumbu yang digunakan ialah bawang putih bubuk, pala bubuk dan merica bubuk. Penggunaan bumbu disesuaikan dengan adonan yang akan dibuat.

## **2.3 Uji Organoleptik**

### **2.3.1 Pengertian Uji Organoleptik**

Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka. (Gusnadi et al., 2021).

Sebanyak 50 orang panelis yang berpartisipasi dalam penelitian ini diberikan penjelasan dan pengarahan tentang uji organoleptik. Penilaian panelis menggunakan kuisioner yang telah di sediakan. Adapun rincian cara panelis melakukan uji organoleptik adalah sebagai berikut :

1. Uji warna, panelis menilai dengan cara melihat warna permukaan sosis.
2. Uji aroma, panelis menilai dengan cara mencium aroma sosis.
3. Uji rasa, panelis menilai dengan cara mencicip sosis.
4. Uji tekstur, panelis menilai dengan cara menggigit sosis.
5. Uji penerimaan umum dapat dilakukan dengan cara melihat jumlah total akhir skor dari tingkat kesukaan panelis terhadap warna, bau, tekstur dan rasa, semakin tinggi skor maka semakin baik nilai penerimaan umum terhadap sosis. (Irawati et al., 2016).

### **2.3.2 Tujuan Uji Organoleptik**

- 1) Pengembangan produk dan perluasan pasar.
- 2) Pengawasan mutu : bahan mentah, produk, dan komoditas.
- 3) Perbaikan produk.
- 4) Membandingkan produk sendiri dengan produk pesaing.
- 5) Evaluasi penggunaan bahan, formulasi, dan peralatan baru.

### **2.3.3 Syarat Uji Organoleptik**

Syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah

- 1) Adanya contoh (sampel)
- 2) Adanya panelis
- 3) Pernyataan respon yang jujur