

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sosis merupakan makanan yang mulai disenangi oleh masyarakat Indonesia akhir-akhir ini, baik untuk konsumsi lauk maupun untuk makanan camilan. Sosis mudah diterima oleh semua kalangan masyarakat di seluruh dunia mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Selama ini telah banyak terdapat dipasaran berbagai macam jenis sosis, baik sosis daging, sosis ikan dan sosis ayam. Melihat potensi sosis tersebut maka diperlukan adanya produk sosis yang bervariasi dengan kandungan lebih baik. Produk sosis yang bervariasi bisa dilihat dengan adanya perbedaan rasa, warna, tekstur dan kekenyalannya. Produk sosis tersebut dipengaruhi oleh bahan pencampurnya. Selama ini dalam pembuatan sosis menggunakan binder berupa gluten, isolat protein kedelai.

Sedangkan yang digunakan sebagai filler sosis adalah tepung tapioka, dan tepung terigu dan tepung maizena. Maka dari itu agar sosis ayam memiliki kandungan protein yang tinggi dapat ditambahkan dengan edamame, kedelai dan kacang tunggak. Sementara itu di Indonesia terdapat banyak jenis kacang-kacangan lokal seperti kacang kara benguk, tunggak, dan kecipir yang bisa dimanfaatkan untuk menggantikan kedelai impor sebagai pangan fungsional bagi penderita diabetes. Kacang-kacangan lokal tersebut mudah dibudidayakan di daerah tropis dataran rendah maupun tinggi sampai ketinggian 1800 meter di atas permukaan laut, dan dapat tumbuh pada lahan yang kurang subur seperti tanah berpasir atau tanah liat. Selain itu kadar protein

kacang-kacangan tersebut hampir sama dengan biji kedelai (Kanetro dan Hastuti, 2006)

Kedelai edamame merupakan varietas kedelai Jepang berwarna hijau dan polongnya besar-besar serta rasanya manis. Edamame bukanlah jenis tanaman kacang-kacangan, melainkan masuk ke dalam kategori sayuran (*green soybean vegetable*). Di Jepang, negara asal kedelai ini, edamame termasuk tanaman tropis dan dijadikan sebagai sayuran serta camilan kesehatan. Komponen-komponen kimia yang terkandung dalam biji kedelai edamame akan berkembang selama belum dipanen dari tanamannya. Misalnya, kandungan tripsin inhibitor, senyawa pitat dan oligosakarida pada kedelai edamame yang dipanen awal lebih rendah dibandingkan kedelai yang dipanen pada keadaan masak penuh (Liu, 1996).

Jika dilihat dari komposisi kimianya edamame mampu bertindak sebagai filler sekaligus binder, karena kandungan protein dan karbohidratnya yang cukup tinggi. Sosis yang dicampur dengan edamame ini mempunyai beberapa keunggulan, yaitu rasanya yang sedikit manis, flavornya gurih dan warnanya kehijauan-hijauan. Edamame memiliki kandungan protein dan karbohidratnya yang cukup tinggi. Edamame sebagai bahan pencampur sosis menghasilkan sosis ayam berwarna hijau cerah, hal ini dipengaruhi warna daging ayam yang putih. Sedangkan sosis sapi berwarna hijau pudar akibat adanya pengaruh warna daging yang merah kecoklatan (Suryaningsih, 2013). Selain edamame ada pula sumber protein tinggi lain yaitu kedelai.

Kedelai sebagai bahan pangan merupakan sumber protein berkualitas tinggi dengan kandungan lemak jenuh yang rendah dan sumber pangan serat. Aspek penting kedelai sebagai sumber pangan fungsional dapat ditinjau dari kandungan gizi biji kedelai. Sebagai pangan fungsional, konsumsi kedelai dan produk olahannya dapat mengurangi risiko penyakit kardiovaskular. Isoflavon pada kedelai berhubungan dengan perannya dalam pencegahan dan pengobatan penyakit degeneratif, sehingga memiliki peran penting dalam pemeliharaan kesehatan. Biji varietas unggul kedelai nasional sebagai bahan baku produk pangan olahan memiliki kualitas yang tidak kalah dibandingkan dengan kedelai impor (Krisnawati, 2017). Bahan yang memiliki kandungan protein tinggi selain edamame dan kedelai ada pula kacang tunggak.

Kacang tunggak merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang menjadi sumber protein nabati. Kacang ini bahkan mengandung protein tertinggi kedua setelah kacang kedelai (Ismayanti dkk, 2015). Namun kacang tunggak tidak populer seperti kacang kedelai, sebab cara mengkonsumsi kacang ini masih sangat terbatas (Ratnaningsih dkk, 2009). Bahkan sampai saat ini pemanfaatannya belum maksimal dan dipandang sebelah mata oleh sebagian orang. Kacang tunggak lebih banyak digunakan sebagai campuran dalam sayuran (Sayekti dkk, 2011). Dari ketiga jenis kacang-kacangan tersebut akan di substitusi dengan sosis ayam dan di uji dengan uji kesukaan konsumen.

Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur menggunakan uji organoleptik melalui alat indra. Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru (Soekarto, 1985). Menurut Winarno (1997), bahwa pengujian bahan

pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimiawinya saja, tetapi juga ditilik dari cita rasa dan aroma. Oleh karena itu uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk sosis yang menggunakan bahan baku selain daging sapi dapat disukai oleh konsumen.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh sosis dengan substitusi edamame, kedelai, dan kacang tunggak yang memiliki sifat fisik, kimia yang baik dan disukai panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi kacang-kacangan seperti edamame, kacang kedelai dan kacang tunggak terhadap sifat fisik, kesukaan, dan kimia sosis ayam.
- b. Menentukan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik dan kesukaan dan mengevaluasi sifat kimianya.