

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan sumber protein hewani bermutu tinggi yang mampu memenuhi kebutuhan asam amino esensial, juga sebagai sumber vitamin B kompleks dan kandungan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak yaitu vitamin A, D, E dan K. Setiap 100 gram daging sapi mengandung protein 18,8 gram (DKBM, 2005). Daging juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan karena sebagai media yang baik bagi pertumbuhan mikroba patogen. Proses pengawetan atau pengolahan menjadi bentuk olahan dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas agar daging dapat dikonsumsi untuk jangka waktu yang lama dan lebih meningkatkan daya terima konsumen. Salah satu produk olahan daging yang sudah lama dikenal adalah sosis.

Sosis adalah suatu makanan yang terbuat dari daging cincang, lemak hewan, rempah, serta bahan-bahan lain. Sosis umumnya dibungkus dalam suatu pembungkus yang secara tradisional menggunakan usus hewan, tapi sekarang sering kali menggunakan bahan sintesis, serta diawetkan dengan suatu cara, misalnya dengan pengasapan. Sosis merupakan produk pengolahan pangan. Daging digiling dan dihaluskan, dicampur bumbu-bumbu kemudian diaduk hingga tercampur rata dan dimasukkan ke dalam selongsong (Winarno, 1990).

Permasalahan tersebut perlu segera mendapatkan penanganan agar konsumsi daging sapi dan protein di masyarakat meningkat. Salah satunya upaya yang dapat dilakukan dengan penganekaragaman produk olahan yang berbasis daging sapi, seperti sosis daging sapi. Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah susu skim. Susu skim berfungsi sebagai pengikat pada pembuatan sosis daging sapi. Susu skim merupakan sumber protein sehingga menjadi bahan pengikat dalam pembuatan sosis. Protein yang dikandung susu skim dan daging sapi hampir sama, sehingga susu skim dapat menggantikan daging sapi sebagai substitusi sosis. Penggunaan susu skim dalam pembuatan sosis perlu dipertimbangkan untuk disubstitusi. Hal ini dikarenakan menetralkan daging sapi.

Meskipun telah diupayakan dibuat dalam bentuk sosis, namun proses pembuatan sosis dengan daging sapi masih cukup mahal, untuk itu digunakan susu skim sebagai bahan substitusi. Sumber lain yang dapat mensubstitusi yang harganya lebih murah namun memberikan sifat dari penambahan susu skim. Salah satu bahan yang bisa digunakan untuk bahan substitusi adalah tepung tahu. Menurut Soeparno, (1992) Isolat protein kedelai merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam campuran pembuatan sosis, karena kandungan protein yang tinggi dan rendah karbohidrat maka berperan dalam mengikat air dan membentuk sistem emulsi.

Upaya substitusi susu skim dengan tepung tahu diharapkan dapat memperkecil biaya produksi pembuatan sosis atau bahkan meningkatkan penerimaan sensorik. Konsumsi sosis dapat merata dengan menggunakan

tepung tahu sebagai bahan pengganti susu skim, sehingga sosis dengan bahan tepung tahu dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dengan cara pengolahan yang berbeda, manfaat dan harga yang berbeda pula namun citarasa yang diberikan tetap sama tetapi dengan berbagai macam jenis. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Penggunaan Tepung Tahu sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Skim terhadap Tekstur dan Penerimaan Sensorik Sosis Daging Sapi.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan pensubstitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menggambarkan tekstur sosis daging sapi yang disubstitusi tepung tahu.
- b. Untuk menggambarkan penerimaan sensorik sosis daging sapi yang disubstitusi dari tepung tahu.

- c. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tahu terhadap tekstur dari sosis daging sapi.
- d. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tahu terhadap penerimaan sensorik dari sosis daging sapi.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan substitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi

2. Bagi Penelitian lanjut

Informasi dari penelitian tentang pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan substitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi dapat dijadikan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi untuk masyarakat tentang pengaruh penggunaan tepung tahu sebagai bahan substitusi susu skim terhadap tekstur dan penerimaan sensorik sosis daging sapi.