

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sosis produk makanan yang dibuat dari campuran daging ayam atau sapi halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu serta bahan tambahan lainnya yang aman bagi konsumen. Sosis banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat baik anak-anak hingga lansia dikarenakan sosis memiliki karakteristik tekstur yang lembut, lunak, dan memiliki cita rasa khas yang dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat. Sosis memiliki nilai gizi yang cukup lengkap dan tinggi protein serta memiliki nilai praktis dalam penyajiannya (Prasetyo dkk, 2020). Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, sedangkan bahan tambahan berupa bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan. Pada umumnya sosis dibuat dari daging sapi dan ayam, sosis juga dapat dibuat dari ikan, karena kualitas protein daging ikan cenderung lebih baik dibandingkan dengan protein daging sapi, selain itu kandungan lemak pada daging ikan lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi (Nurlaila dkk, 2018).

Ikan termasuk sumber protein yang bermutu tinggi. Protein pada ikan memiliki komposisi dan jumlah asam amino esensial yang lengkap. Absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan daging sapi, ayam, dan lain-lain. Hal ini dikarenakan daging ikan mempunyai serat protein lebih pendek daripada serat

protein daging sapi atau daging ayam (Sholihah dkk, 2017). Jenis ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Produk olahan ikan atau produk yang mengandung ikan yang dikonsumsi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui protein ikan. Salah satu bentuk dari aneka produk olahan hasil perikanan adalah sosis ikan. Sosis ikan belum banyak dikenal masyarakat Indonesia. Pada dasarnya, hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk membuat sosis, seperti ikan tuna, ikan lemuru, ikan tongkol dan ikan remang (Anggraini dkk, 2016). Pada penelitian ini ikan yang akan digunakan ialah ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) termasuk salah satu ikan air tawar yang banyak dibudidayakan diseluruh wilayah Indonesia dan menjadi ikan konsumsi masyarakat yang cukup populer. Menurut data BPS (2020) jumlah produksi perikanan khususnya ikan nila di wilayah Kabupaten Semarang sebesar 134,53 ton budidaya kolam, 176,01 ton budidaya karamba dan 309,73 ton budidaya karamba jaring apung (Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang, 2019). Ikan nila banyak digemari oleh masyarakat karena dagingnya yang cukup tebal, rasanya yang gurih, tidak mempunyai banyak duri, mudah didapatkan serta harganya yang relatif murah. Ikan nila memiliki kandungan gizi yang lebih baik bila dibandingkan dengan ikan air tawar yang lain seperti ikan lele (Mega & Rustanti, 2014). Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) kandungan gizi ikan nila per 100 gram diketahui bahwa energi 89 kkal, protein 18,7 gram, lemak 1 gram dan karbohidrat 0 gram (TKPI, 2017).

Pengembangan sosis ikan dengan ditambahkan bahan yang mengandung nilai gizi bermanfaat bagi tubuh menjadi salah satu alternatif produk pangan yang dapat menjadi pilihan konsumen. Salah satu yang dapat ditambahkan dalam pengolahan sosis ikan ialah tepung jamur tiram. Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu jenis budidaya tanaman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya lezat dan memiliki nilai gizi tinggi. Jamur tiram putih memiliki waktu tumbuh paling pendek jika dibandingkan dengan jamur lain (Astuti dkk., 2020). Jamur tiram putih banyak dibudidayakan oleh para petani, sehingga keberadaan jamur tiram putih sangat melimpah. Menurut Dinas Tanaman dan Pangan (2020) produksi jamur tiram putih pada tahun 2020 di wilayah Kabupaten Semarang sebanyak 308.114 kuintal (Badan Pusat Statistik Jawa Tengah, 2020).

Jamur tiram putih tergolong dalam kategori pangan fungsional dikarenakan salah satu bahan pangan yang memiliki manfaat yang sangat besar terhadap kesehatan tubuh manusia. Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut sehingga umur simpan jamur tiram dapat diperpanjang. Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan jamur tiram adalah dengan mengolah jamur tiram menjadi tepung jamur tiram. Pembuatan tepung jamur tiram merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang masa simpan, memperbaiki mutu bahan pangan, memberikan kemudahan dalam penanganan, dan memperluas aplikasi jamur tiram dalam aneka ragam produk (Ardiansyah, 2014). Keunggulan dalam penggunaan tepung jamur tiram ialah

memiliki tekstur yang dapat dirasakan oleh selaput lender mulut yaitu butiran atau serabut yang menyerupai daging asli.

Jamur tiram putih dapat digunakan sebagai bahan campuran pembuatan sosis dalam bentuk tepung yaitu sebagai binder atau bahan non daging sebagai menaikkan daya ikat protein terhadap air dan lemak sehingga emulsi sosis menjadi stabil. Binder diambil dari bahan yang mengandung protein tinggi, seperti tepung kedelai, konsentrat protein kedelai, susu skim dll (Widjanarko dkk., 2012). Menurut Ardiansyah dkk (2014), tepung jamur tiram merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kadar protein yang cukup tinggi dengan komposisi kadar air sebesar 7,29%, kadar protein sebesar 17,75%, kadar abu sebesar 8,26%, kadar lemak sebesar 1,97%, dan kadar karbohidrat sebesar 71,28%.

Penambahan tepung jamur tiram berpengaruh nyata pada kadar protein sosis. Hasil pengujian kadar protein menunjukkan adanya pengaruh peningkatan kadar protein sosis yang disubstitusi dengan tepung jamur tiram (Astuti dkk, 2020). Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Substitusi tepung jamur tiram berpengaruh nyata terhadap kadar pati, kadar protein, kadar serat pada produk (Puspitasari dkk, 2013). Penambahan tepung jamur tiram putih pada pengolahan sosis ikan nila dilakukan untuk meningkatkan kandungan serat dan nilai gizi produk. Pemanfaatan tepung jamur tiram putih pada produk sosis ikan nila merupakan salah satu solusi untuk menghadirkan produk sosis yang berserat dan rendah lemak.

Bahan pengisi yang digunakan pada sosis harus mengandung tepung. Tepung tapioka merupakan pati yang berasal dari ekstrak umbi ketela pohon yang telah mengalami pencucian dan pengeringan. Kandungan utama dari tepung tapioka berupa pati. Penambahan bahan-bahan yang mengandung karbohidrat seperti tepung tapioka, tepung terigu, tepung sagu atau tepung beras dapat membentuk tekstur sosis yang kompak atau padat. Selain bahan pengisi, di dalam sosis juga diperlukan bahan pengikat. Bahan pengikat yang biasa dipakai berupa susu skim dan isolat protein kedelai, karena kedua bahan tersebut mengandung protein (Rahayu dkk, 2012). Pada penelitian ini tepung tapioka akan ditambahkan dengan tepung jamur tiram. Selain sebagai bahan pengisi, tepung jamur tiram bisa berfungsi sebagai bahan pengikat karena jamur tiram mengandung protein.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan penelitian, “ Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi pada sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) ?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi pada sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui formula yang paling disukai pada formulasi sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*)
- b. Menganalisis kandungan protein formula sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) yang disukai
- c. Menganalisis kandungan serat formula sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) yang disukai

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan yang dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk digunakan sebagai penelitian lebih lanjut.

## 2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk pangan fungsional yang berbasis pangan lokal sebagai alternatif pangan yang dapat melengkapi kebutuhan gizi.

## 3. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan yang bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya dan dapat dijadikan referensi untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih pada produk sosis ikan nila terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi.