

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan hasil sumber hayati baik dari produk pertanian, perikanan, peternakan, dan air yang tidak diolah maupun diolah sebagai makanan dan minuman yang layak dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Kebutuhan akan keseimbangan gizi pada manusia dapat terpenuhi dengan mengonsumsi makanan yang beragam jenisnya. Keberagaman makanan merupakan kunci dari konsumsi makanan yang berkualitas (Utami, N. H., & Mubasyiroh, 2020). Pemilihan terhadap makanan yang dikonsumsi tidak hanya mengutamakan kepuasan dan selera, tetapi juga mengutamakan aspek gizi dan kesehatan. Salah satu makanan yang mengandung zat gizi dan memiliki banyak penggemar di segala usia mulai dari anak-anak sampai orang dewasa adalah sosis (Lina, 2019).

Sosis bekam merupakan produk olahan yang sangat digemari karena memiliki rasa yang lezat, aroma yang nikmat, pembuatannya yang mudah dan memiliki kandungan protein, zat besi, zink dan kalsium yang tinggi. Sosis ini sangat dianjurkan untuk dikonsumsi pada balita stunting karena mempunyai nilai gizi yang sangat penting untuk memelihara proses metabolisme tubuh, dan mengurangi terjadinya suatu penyakit. Sosis sering dikonsumsi sebagai makanan ringan atau bekal oleh anak usia sekolah (Nisak & Mahmudiono, 2017). Sosis yang banyak beredar di pasaran, biasanya terbuat dari daging ayam, kambing, dan sapi. Namun pemanfaatan ikan sebagai bahan baku pembuatan sosis belum banyak dikembangkan oleh masyarakat. Padahal sosis daging olahan lebih banyak mengandung zat pengawet dan lemak jenuh yang tinggi. Akibatnya dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi terlalu berlebihan (Alkadri, 2022).

Sosis dapat dikonsumsi dengan nasi sebagai lauk pada saat sarapan, dapat digunakan sebagai makanan pelengkap pada makan siang dan sore serta sebagai snack. Daging dalam pembuatan sosis merupakan sumber protein yang berfungsi sebagai pengemulsi. Konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46% per tahun (Ismanto, 2020). Berbagai bahan dapat dijadikan bahan dasar untuk pembuatan sosis seperti belut yang berasal dari sungai. Belut merupakan salah satu ekspor utama Indonesia. Hal ini dikarenakan permintaan belut baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri semakin meningkat (Mardjudo & Djamal, 2020).

Belut merupakan bahan pangan hewani yang memiliki rasa cukup enak dan kandungan gizi yang tinggi. Nilai ekonomis belut sekarang sudah cukup tinggi dan negara kita sangat potensial untuk menjadi penghasil belut, namun sampai saat ini masih sangat sedikit informasi mengenai kandungan gizi daging belut. Belut memiliki bentuk memanjang seperti ular sehingga menimbulkan respon penerimaan yang kurang baik. Salah satu upaya diversifikasi olahan belut yaitu dengan pembuatan sosis belut. Pengolahan belut menjadi sosis belut dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan penerimaan konsumen dan memberikan pilihan bagi penikmat makanan dari belut (Anggraeni, N. O. 2020).

Sosis belut memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan sosis ayam, sosis sapi, dan sosis kambing, seperti kandungan lemak yang lebih rendah. Sosis belut cenderung memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan sosis ayam, sosis sapi, dan sosis kambing, sehingga lebih baik untuk kesehatan jantung dan pembuluh darah. Kandungan zat gizi belut beragam seperti tinggi zat besi, kalsium, seng, vitamin, seperti vitamin B12, vitamin D, selenium, dan fosfor (Candra & Rahmawati, 2018).

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) menyatakan bahwa dalam belut mengandung 14,6 gram protein per 100 gram, karena jumlah protein didalam belut rendah, maka diperlukan penambahan kacang merah untuk meningkatkan protein pada sosis. Sosis dengan bahan makanan sumber

protein hewani dan nabati dapat dijadikan sebagai alternatif makanan tambahan tinggi protein, dan zat besi, baik dari segi mutu maupun jumlah (Palijama, 2020).

Pangan sumber protein nabati diperlukan sebagai penyeimbang kandungan bahan protein hewani, seperti kacang merah (Faroj, 2019). Ketersediaan kacang merah sangat melimpah dan merupakan pangan sumber protein nabati. Kacang merah sangat populer di Indonesia, namun pemanfaatannya masih sangat sedikit. Biasanya kacang merah hanya digunakan sebagai campuran sayuran. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mudah didapat dipasar tradisional. Sifat dari kacang merah yang berperan sebagai fungsional adalah karena kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, zat besi, serat dan protein yang tergolong tinggi (Handayani, 2016).

Produksi kacang merah di Indonesia masih relatif rendah jika dibandingkan dengan tanaman kacang-kacangan yang lain seperti kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan kacang panjang. Produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2012 sampai 2016 mengalami fluktuasi setiap tahun, yaitu pada tahun 2012 sebesar 93.416 ton, pada tahun 2013 meningkat menjadi 103.376 ton dan pada tahun 2014 sampai 2016 mengalami penurunan menjadi 100.316, 42.384 dan 37.167 ton (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2017).

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein tinggi. Kandungan arginin yang tinggi pada kacang merah mengaktifkan hormon pertumbuhan (*Human Growth Hormon*) yang berfungsi untuk pertumbuhan otot dan mengatur sistem imun. Dalam 100 g kacang merah kering mengandung karbohidrat 56,6%, protein 10,0 g dan serat 3,5 g. Tingginya kandungan protein pada kacang merah mampu meningkatkan protein. Kacang merah memiliki kandungan asam amino leusin dan lisin yang cukup banyak. Kandungan asam amino pada kacang merah berperan dalam meningkatkan rasa dan aroma sosis (Astuti, 2019).

Masalah yang sering terjadi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kualitas dan keamanan pangan yang terkandung

dalam sosis belut dan kacang merah, seperti tingkat higienitas dan kontaminasi mikroba. Oleh karena itu, penting dilakukan uji organoleptik dan uji kandungan gizi terhadap sosis belut dan kacang merah untuk memastikan kualitas dan keamanannya sebelum dikonsumsi oleh masyarakat.

Pembuatan sosis ayam dan kacang merah yang diteliti oleh (Pinardi et al., 2019), didapatkan hasil uji organoleptik tekstur dan warna yang paling disukai adalah perlakuan perbandingan 50 gram daging ayam dan 250 gram kacang merah. Peneliti mengganti daging ayam menjadi daging belut, sehingga formula yang digunakan yaitu:

- a. Belut 150 gr + Kacang Merah 150 gr
- b. Belut 100 gr + Kacang Merah 200 gr
- c. Belut 50 gr + Kacang Merah 250 gr

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Terhadap Sosis Bekam (Belut dan Kacang Merah).

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Terhadap Sosis Bekam (Belut dan Kacang Merah) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk Mengetahui Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Terhadap Sosis Bekam (Belut dan Kacang Merah).

2. Tujuan khusus

- a. Menilai uji organoleptik sosis bekam (belut dan kacang merah) meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma
- b. Menilai kandungan gizi sosis bekam (belut dan kacang merah) meliputi protein, zat besi, kalsium dan seng

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Sebagai salah satu wadah untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun skripsi

2. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu makanan, snack atau jajanan alternatif baru yang tinggi akan zat gizi dalam meningkatkan upaya jenis dari produk pangan.