

VARIASI BAHAN PENGISI PADA SOSIS DOMBA TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK

Oleh:

Iis Soriah Ace

Dosen Jurusan Penyuluhan Peternakan, STPP Bogor

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian Variasi Bahan Pengisi pada Sosis Domba terhadap Sifat Organoleptik adalah untuk mengetahui pengaruh bahan pengisi terhadap sifat organoleptik dan susut masak sosis domba. Penelitian sosis domba dengan campuran bahan pengisi perlu dilakukan, agar dihasilkan sosis yang berkualitas dari segi mutu dan disukai oleh konsumen.

Perlakuan P_1 = sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena, P_2 = sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu, P_3 = sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu, P_4 = sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka, P_5 = sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras. Parameter yang diuji adalah susut masak sosis daging domba dan uji organoleptik terhadap tekstur, warna, penampakan, rasa, aroma, kekenyalan.

Penelitian ini menghasilkan susut masak yang paling tinggi adalah perlakuan dengan penambahan bahan pengisi tepung beras dan yang paling rendah adalah susut masak dengan penambahan bahan pengisi tepung tapioka.

Daya terima panelis terhadap rasa sosis domba dengan penambahan bahan pengisi sagu berbeda nyata dengan sosis domba yang diberi bahan pengisi tepung beras. Sedangkan bahan pengisi pada sosis domba tidak berpengaruh terhadap penampakan, warna, tekstur, aroma, dan kekenyalan.

Kata kunci: Sosis, daging domba, maizena, terigu, sagu, tapioka, tepung beras.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging termasuk ke dalam makanan yang mudah sekali rusak, oleh karena itu perlu penanganan yang komprehensif agar bahan makanan tersebut tidak rusak dan lebih tahan lama disimpan.

Pengolahan merupakan salah satu alternatif untuk mempertahankan daya simpan serta meningkatkan cita rasa produk sesuai dengan selera konsumen, misalnya diolah menjadi bentuk sosis.

Sosis bersal dari bahasa latin "salsus" yang berarti garam, sosis merupakan salah satu produk daging giling atau

daging cincang yang diberi bumbu-bumbu dan dimasukkan ke dalam selongsong atau *casing* menjadi bentuk silindris. Ke dalam adonan sosis biasanya ditambahkan tepung, susu skim, lemak, es batu dan protein nabati (Pearson dan Taubar, 1984).

Syarat gizi sosis baik diantaranya adalah mempunyai kadar air 67,0%, protein 13,0%, lemak 25,0%, dan Karbohidrat 8% (SNI, 1995).

Populasi teranak domba di Jawa Barat ada 3.438.352 ekor dan di seluruh Indonesia sebanyak 8.133.467 ekor (BPS Peternakan, 2003). Hasil olahan dari daging domba belum banyak variasinya, biasanya hanya dibuat untuk sate, gulai, dan sop.

Dengan melihat banyaknya populasi ternak domba yang tersebar di masyarakat merupakan peluang untuk dikembangkan suatu penganekaragaman makanan dari daging domba dengan cara dibuat sosis, guna membantu masyarakat peternak dalam bidang pemasarannya sehingga harga daging domba menjadi lebih baik, dan industri pengolahan daging akan lebih beragam produknya.

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh bahan pengisi terhadap sifat organoleptik sosis domba.
2. Mengetahui pengaruh bahan pengisi terhadap susut masak sosis domba.

Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah peng-anekaagaman olahan daging domba.

Hipotesis

Sosis domba dengan penambahan bahan pengisi yang berlainan akan menghasilkan sifat organoleptik dan susut masak yang berbeda.

BAHAN DAN METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pasca Panen Program Studi Penyuluhan Peternakan STPP Bogor.

Penelitian dimulai pada bulan Juli sampai dengan bulan Agustus 2006.

Bahan dan Alat

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging domba dan lemak sapi yang diperoleh dari Pasar Cicurug Kabupaten Sukabumi, Isolat Protein Kedelai (IPK), gula, garam, STPP (Sodium Tri Poli-Posfat), es batu, bumbu-bumbu (merica, bawang putih, pala, jahe, dan MSG), *casing* kalogen yang diperoleh dari PT Marka Indo Selaras Jakarta, tepung sesuai dengan perlakuan.

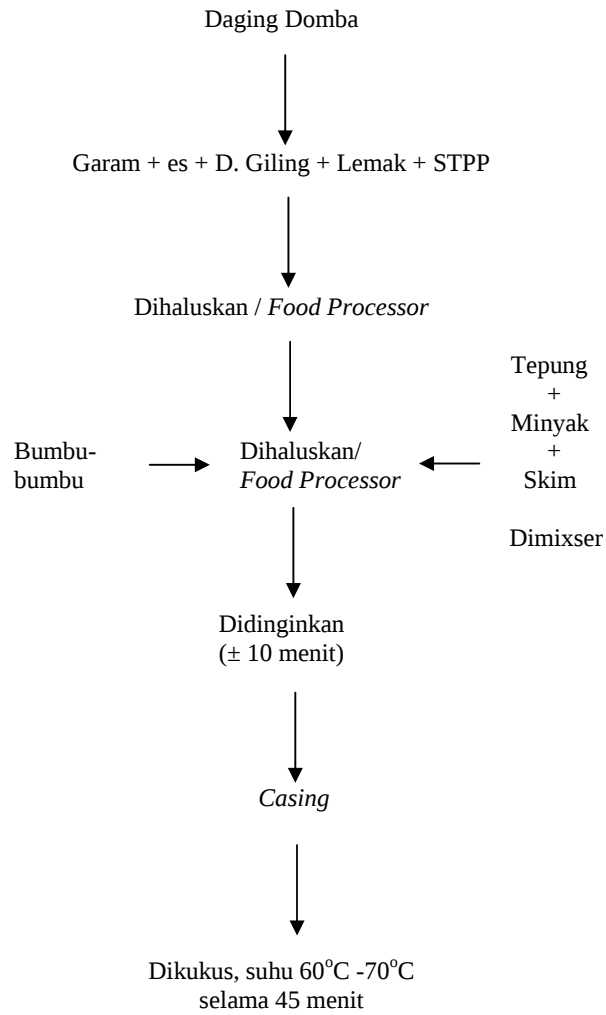
Alat yang digunakan untuk pembuatan sosis adalah alat penggiling daging, alat pengisi sosis, termometer, timbangan, pisau, baskom, kompor, panci dan *food processor*.

Metode

Prosedur Pembuatan Sosis

Daging ditimbang dan digiling untuk setiap resep perlakuan ditambah lemak sapi (10% dari bobot daging), garam (3% dari bobot daging), es batu (30% dari berat daging), STPP (0,4% dari berat daging). Kemudian dihaluskan dengan menggunakan *food processor* selama 1 menit. Selanjutnya ditambah dengan bawang putih, gula putih, merica, MSG, pala, jahe, dan tepung sesuai dengan perlakuan. Kemudian dilumatkan kembali sampai tercampur dengan rata. Selanjutnya dilakukan pengisian ke dalam *casing* dan dikukus selama 45 menit pada suhu 60°C-70°C.

Tahap Pembuatan Sosis Domba



Gambar 1 Bagan pembuatan sosis

Peubah yang diamati:

1. Penentuan susut masak (*cooking loss*), Soeparno (1998).
Metode susut masak diukur dengan menimbang bobot sosis mentah dan bobot sosis masak setelah didinginkan.

$$\text{Persentase susut masak} = \frac{a - b}{a} \times 100$$

Keterangan:

a = bobot sosis mentah

b = bobot sosis masak

2. Uji Organoleptik (Soekarto dan Hubeis, 2000).

Uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik. Uji ini dilakukan terhadap tekstur, warna, penampakan, rasa, aroma, dan kekenyalan. Sakala hedonik yang digunakan berkisar antara 1 – 5. Pengujian dilakukan oleh 31 orang panelis dengan mengajukan sampel secara acak. Sebelum melakukan penilaian panelis diberi air minum dan mentimun untuk mengkondisikan lidah.

Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang akan dilakukan dalam penelitian adalah

Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan menggunakan 5 jenis tepung (sagu, tapioka, terigu, maizena, dan tepung beras). Ulangan masing-masing perlakuan sebanyak tiga kali sebagai kelompok. Jika ada perbedaan maka akan diuji lanjut dengan uji Duncan's.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji susut masak (*Cooking loss*)

Uji susut masak pada sosis domba dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kehilangan bobot selama pemasakan. Hasil uji susut masak secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1, tidak ada perbedaan susut masak sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Hal ini diduga tepung yang digunakan mempunyai kadar karbohidrat yang hampir sama, sehingga tidak ada perbedaan untuk setiap perlakuan. Sesuai dengan pendapat Romans *et al.* (1985), tepung terigu, tepung beras, tepung jagung dapat ditambahkan pada sosis untuk mempertahankan berat pada waktu pemasakan. Susut masak sosis domba disajikan pada gambar 2.

Tabel 1 Hasil uji susut masak sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Peubah	Perlakuan				
	P ₁	P ₂	P ₃	P ₄	P ₅
Susut masak	3,59	3,52	3,46	2,60	5,48

Keterangan: P₁ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
P₂ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
P₃ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
P₄ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
P₅ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Gambar 2 Susut masak sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Uji Organoleptik

Kualitas organoleptik dari makanan akan ditentukan oleh variasi dari bahan-bahan yang digunakan dan kondisi selama prosesing (Curt *et al.*, 2004).

Uji organoleptik pada sosis domba dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Hasil uji organoleptik secara keseluruhan ditampilkan pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2. Daya terima panelis terhadap rasa sosis domba dengan penambahan bahan pengisi sagu berbeda nyata dengan sosis domba yang diberi bahan pengisi tepung beras, tetapi tidak berbeda pada bahan pengisi maizena, terigu, dan tapioka. Hal ini diduga karena sifat fungsional tepung beras mempunyai daya serap yang tinggi tanpa menghasilkan tekstur yang terlalu kenyal (Putri *et al.*, 1999), sehingga juici dari daging lebih terasa.

Berdasarkan Tabel 2. Bahan pengisi pada sosis domba tidak berpengaruh terhadap penampakan, warna, tekstur, aroma, dan kekenyalan. Hal ini diduga karena tepung yang mengandung karbohidrat yang tinggi dapat ditambahkan pada sosis sebagai pengisi, sehingga akan meningkatkan penampilan dari sosis domba. Hal ini sesuai dengan pendapat Roman *et al* (1985), bahwa tepung dapat ditambahkan pada sosis emulsi yang berfungsi sebagai *baiders* atau *extenders*.

Penampakan Sosis Domba

Berdasarkan Tabel 2 tidak ada perbedaan penampakan sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Daya terima panelis secara umum terhadap penampakan sosis domba berkisar antara netral sampai ke agak suka. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Gambar 3.

Tabel 2 Hasil uji organoleptik sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Peubahan	Perlakuan				
	P ₁	P ₂	P ₃	P ₄	P ₅
Penampakan	3,44	3,39	3,19	3,34	3,29
Rasa	3,51 ^{ab}	3,32 ^{ab}	3,24 ^a	3,39 ^{ab}	3,58 ^b
Warna	3,17	3,12	3,33	3,25	3,40
Tekstur	3,41	3,12	3,22	3,37	3,01
Aroma	3,43	3,26	3,23	3,35	3,27
Kekenyalan	3,56	3,46	3,35	3,48	3,56

Keterangan: Angka yang diikuti superskrip huruf berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

P₁ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena

P₂ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu

P₃ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu

P₄ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka

P₅ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Gambar 3 Daya terima panelis terhadap penampakan sosis domba dengan varaiasi bahan pengisi.

Keterangan: P₁ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena

P₂ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu

P₃ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu

P₄ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka

P₅ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Rasa

Berdasarkan Tabel 2 bahwa sosis domba P₃ (penambahan tepung terigu) berbeda nyata dengan sosis domba P₅ (penambahan tepung beras), sedangkan sosis

domba dengan P₁ sama dengan P₂ dan P₃ serta P₄. Daya terima terhadap rasa berkisar antara netral sampai agak suka. Rasa sosis domba disajikan pada gambar 4.

Gambar 4 Daya terima panelis terhadap rasa sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Keterangan: P₁ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
 P₂ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
 P₃ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
 P₄ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
 P₅ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Warna

Berdasarkan Tabel 2 tidak ada perbedaan warna sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Daya terima panelis secara umum terhadap warna sosis domba berkisar antara netral sampai ke agak suka. Untuk lebih jelasnya disajikan pada gambar 5.

Tekstur

Berdasarkan Tabel 2 tidak ada perbedaan tekstur sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Daya terima panelis secara umum terhadap tekstur sosis domba berkisar antara netral sampai ke agak suka. Untuk lebih jelasnya disajikan pada gambar 6.

Aroma

Berdasarkan Tabel 2 tidak ada perbedaan aroma sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Daya terima panelis secara umum terhadap aroma sosis domba berkisar antara netral sampai ke agak suka. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Gambar 7.

Kekenyalan

Berdasarkan Tabel 2 tidak ada perbedaan kekenyalan sosis domba dengan variasi bahan pengisi. Daya terima panelis secara umum terhadap kekenyalan sosis domba berkisar antara netral sampai ke agak suka. Untuk lebih jelasnya disajikan pada gambar 8.

Gambar 5 Daya terima panelis terhadap warna sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Keterangan: P₁ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
P₂ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
P₃ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
P₄ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
P₅ = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Gambar 6 Daya terima panelis terhadap tekstur sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Keterangan: P_1 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
 P_2 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
 P_3 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
 P_4 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
 P_5 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Gambar 7 Daya terima panelis terhadap aroma sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Keterangan: P_1 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
 P_2 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
 P_3 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
 P_4 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
 P_5 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

Gambar 8 Daya terima panelis terhadap kekenyalan sosis domba dengan variasi bahan pengisi

Keterangan: P_1 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung maizena
 P_2 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung terigu
 P_3 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung sagu
 P_4 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung tapioka
 P_5 = Sosis domba dengan bahan pengisi tepung beras

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Sosis domba menghasilkan susut masak yang rendah dengan penambahan bahan pengisi tepung tapioka.
2. Daya terima panelis terhadap rasa sosis domba dengan penambahan bahan pengisi sagu berbeda nyata dengan sosis domba yang diberi bahan pengisi tepung beras.

3. Bahan pengisi pada sosis domba tidak berpengaruh terhadap penampakan, warna, tekstur, aroma, kekenyalan.

Saran

Penelitian sosis domaba dengan campuran bahan pengisi perlu dilakukan, agar dihasilkan sosis yang berkualitas dari segi mutu dan disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Biro Pusat Statistik Peternakan. 2003. *Buku Statistik Peternakan*. Jakarta: Dirjen Bina Produksi Peternakan.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3820. Sosis Daging*. Jakarta: Badan Statistik Nasional.
- Curt C, Trystram G, Nogueira-Terrones H, and Hossenlopp J. 2004. *A Method for the Analysis and Control of Sensory Properties During Processing Application to the Dry Sausage Process*. *Food Control* 15 (2004) 341-349.
- Putri DK, Rejeki S, dan Dwiriani Y. 1999. *Proseding Seminar Nasional Teknologi Pangan hal 686-697*. PAPPI. Jakarta
- Romans JR, Costello WJ, Carlson CW., Greaser ML, and Jones KW. 1985. *The Meat We Eat*. Denville, Illinois: Interstate Printers & Publisher, inc.
- Soekarto ST dan Hubeis M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Steel RGD and Torrie JH, 1989. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Jakarta: PT Gramedia.