

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan dan gizi merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam mewujudkan sumberdaya manusia yang berkualitas sehingga mampu berperan optimal dalam pembangunan. Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak asasi setiap individu untuk hidup sehat dan produktif. Usaha untuk melakukan keanekaragaman atau diversifikasi pangan lokal diperlukan guna memenuhi kebutuhan gizi.

Status gizi seseorang dipengaruhi oleh konsumsi makanan, status gizi baik akan tercapai apabila tubuh memperoleh cukup zat-zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan perkembangan otak, pertumbuhan fisik, kemampuan kerja, dan kesehatan secara umum yang baik. Status gizi kurang terjadi apabila tubuh mengalami kekurangan satu atau lebih zat-zat gizi esensial (Almatsier 2004). Kandungan gizi diperoleh dengan mengkonsumsi bahan pangan yang mengandung karbohidrat, lemak dan protein.

Dalam hal ini tingginya tingkat konsumsi produk olahan makanan merupakan suatu peluang tersendiri untuk dikembangkan. Salah satu contoh adalah makanan siap saji yang praktis untuk dikonsumsi masyarakat. Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan hewani dari ikan yang dapat diolah menjadi sosis, dendeng dan abon.

Sosis adalah suatu makanan yang terbuat dari daging cincang, lemak hewan, ternak dan rempah, serta bahan-bahan lain. Sosis umumnya dibungkus dalam suatu pembungkus yang secara tradisional menggunakan usus hewan, tetapi sekarang sering kali menggunakan bahan sintesis, serta diawetkan dengan suatu cara, misalnya dengan pengasapan (Soeparno, 2009). Pembuatan sosis umumnya membutuhkan bahan tambahan seperti bumbu-bumbu (USDA, 2010).

Salah satu bahan pangan sumber protein adalah belut. Belut (*Monopterus albus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sampai saat ini potensinya belum dimanfaatkan secara maksimal. Belut tergolong ikan yang memiliki kandungan protein sangat baik. Selain itu, kandungan mineral seperti kalsium pada belut lebih tinggi dibandingkan pada beberapa jenis ikan lainnya (Persagi 2009) sehingga belut dapat dijadikan bahan pangan hewani.

Selama ini belut lebih banyak dipasarkan dalam bentuk segar maupun makanan ringan seperti peyek belut. Belut (*Monopterus albus*) merupakan bahan pangan sejenis ikan yang sangat mudah mengalami kerusakan biologis yang disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme pembusuk dan enzim sehingga memerlukan penanganan khusus.

Namun belut belum menjadi populer dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan pangan dikarenakan penampakan belut yang menyerupai ular. Salah satu alternatif untuk mengubah kesan seperti ular tadi adalah dengan mengubah atau memberi nilai tambah dalam bentuk pengolahan dan penyajian dalam bentuk sosis sehingga dihasilkan penampakan yang menarik.

Salah satu upaya diversifikasi olahan belut yaitu dengan pembuatan sosis belut. Dalam pembuatan sosis biasanya menggunakan tepung tapioka. Dalam penelitian ini tapioka akan digantikan dari tepung berbagai umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi talas, dan ubi jalar. Pengolahan belut menjadi sosis belut dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan penerimaan konsumen dan memberikan pilihan bagi penikmat makanan dari belut. Sehingga dibutuhkan penilaian secara organoleptik.

Organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Uji organoleptik dilakukan dengan empat parameter yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur karena tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk dipengaruhi oleh warna, aroma, rasa, dan ransangan mulut (Laksmi, 2012). Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui penilaian masing-masing panelis terhadap sebuah produk sebagai bahan penguji. Hal ini sesuai dengan yang di laporkan oleh Rampengan et al. (1985) bahwa penilaian organoleptik dimaksudkan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap produk yang dihasilkan. Pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji hedonik yaitu pengujian yang dilakukan pada sejumlah panelis untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk, serta skor penilain panelis dapat dilihat sbb: (4 = suka, 3 = agak suka, 2 = Tidak suka, 1= sangat tidak suka).

Organoleptik yaitu penilaian dan mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa dari suatu makanan, minuman, maupun obat-obatan (Nasiru, 2014: 9). Pengujian

organoleptik merupakan cara menilai dengan panca indera, hal ini untuk mengetahui perubahan maupun penyimpangan pada produk (Kartika dkk, 1988: 63). Penilaian organoleptik digunakan untuk menilai mutu suatu makanan.

Dalam penilaian organoleptik memerlukan panel, baik perorangan maupun kelompok, untuk menilai mutu maupun sifat benda dari kesan subjektif.

Penilaian kerusakan pangan dengan metode organoleptik dapat digunakan untuk mengetahui penyebab kerusakan dari suatu makanan, apakah karena fisik, kimiawi, ataupun mikrobiologi. Kerusakan fisik yang dapat dilihat secara organoleptik yaitu contohnya kerusakan akibat benturan (memar, pecah, kurang renyah), suhu tinggi (gosong, warna gelap, karamelisasi), dan suhu rendah (dripping). Untuk kerusakan kimia yang dapat dilihat secara organoleptik yaitu seperti bau tengik dan perubahan flavor pada minyak (reaksi sinar matahari dan oksigen yang mengenai lemak) dan perubahan warna (sinar matahari terhadap daging). Untuk kerusakan mikrobiologi yang dapat dilihat secara organoleptik tentu saja seperti pertumbuhan jamur dan lendir.

Dalam Uji organoleptik harus dilakukan dengan cermat karena memiliki kelebihan dan kelemahan. Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Selain itu, metode ini cukup mudah dan cepat untuk dilakukan, hasil pengukuran dan pengamatannya juga cepat diperoleh. Dengan demikian, uji organoleptik dapat membantu analisis usaha untuk meningkatkan produksi atau pemasarannya.

Pengolahan belut menjadi sosis dengan penambahan tepung umbi-umbian perlu dikembangkan lagi agar diteliti pada aspek organoleptik serta kandungan gizi sosis belut sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ***“Uji Organoleptik Dan Uji Kandungan Protein Sosis Belut (*Monopterus albus*) Dengan Penambahan Berbagai Tepung Umbi-Umbian”***.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana hasil uji organoleptik dari sosis belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan berbagai tepung umbi-umbian?
2. Bagaimana hasil uji kandungan protein dari sosis belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan berbagai tepung umbi-umbian?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik dari sosis belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan berbagai tepung umbi-umbian
2. Untuk mengetahui hasil uji kandungan protein dari sosis belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan berbagai tepung umbi-umbian

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat serta memberi informasi pangan tambahan bagi masyarakat dalam upaya diversifikasi produk olahan pangan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi serta meningkatkan konsumsi terhadap belut yang memiliki kandungan gizi tinggi serta sebagai acuan untuk peneliti selanjutnya.

### **1.5 Batasan Masalah**

1. Belut yang digunakan dalam penelitian ini adalah belut sawah (*Monopterus albus*)
2. Tepung yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung ubi kayu, ubi talas dan ubi jalar
3. Parameter yang diukur adalah organoleptik dan kandungan protein sosis belut.

