

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cumi merupakan produk laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Sebagian besar cumi diolah menjadi bahan makanan protein tinggi. Cumi memiliki sifat mudah mengalami penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengolahan dengan segera agar cita rasa cumi tidak berkurang. Jenis produk olahan cumi sebagai konsumsi lokal masih terbatas antara lain cumi kertas, cumi kering asin, cumi asap dan cumi kaleng (Meirina, 2008).

Perairan Indonesia memiliki potensi sumber daya perairan laut yang cukup besar, diantaranya ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, karang, udang, lobster, dan cumi-cumi. Produksi cumi-cumi pada tahun 2010 mencapai 34.925.401 kg, kemudian menunjukkan peningkatan yang cukup tinggi pada tahun 2011 yaitu sebesar 48.803.318 kg (KKP, 2012). Menurut Meirina (2008) hasil produksi yang cukup tinggi menunjukkan bahwa cumi mempunyai potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk yang lebih praktis dalam penyajiannya.

Cumi-cumi (*Loligo sp*) sebagai produk hasil perikanan memiliki sejumlah kandungan gizi penting. Kandungan gizi daging cumi dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut Prabawati (2005) kandungan protein dalam cumi-cumi memang cukup tinggi. Dalam 100 g daging cumi-cumi mengandung 15,3 g protein, 1,0 g lemak, 79,3 g air, 1,8 g abu, kalsium sebanyak 15 mg, fosfor sebanyak 194 mg, besi 1 mg, tiamin sebanyak 0,03 mg dan riboflavin sebanyak 0,08 mg.

Cumi olahan merupakan salah satu alternatif yang dapat dibuat dalam pengembangan produk makanan berbahan baku cumi, salah satu olahan tersebut yaitu sosis cumi. Cumi olahan merupakan cumi yang diberi bumbu dan telah mengalami pemasakan sehingga memiliki kenampakan yang menarik dan aroma yang khas. Proses penambahan bumbu mempunyai tujuan untuk mengubah rasa dan meningkatkan daya terima makanan.

Cahyani (2011) menyatakan bahwa karakteristik khas dari sosis adalah berbentuk bulat panjang dan bertekstur empuk dan kenyal. Sedangkan Winanti *dkk* (2013) mendefinisikan sosis sebagai bahan pangan yang terbuat dari daging yang telah mengalami proses penghalusan, pemberian bumbu, pengisian kedalam selongsong dan perebusan atau pengasapan sosis. Sosis yang baik memiliki standar baku mutu yakni memiliki kadar protein minimal 9,5 %, kadar air maksimal 68 %, lemak maksimal 7 % dan kadar abu 2,5 % (BSN 7755-2013).

Bahan pengisi yang digunakan pada sosis harus mengandung pati. Tapioka adalah pati yang diestrak dari singkong yang telah mengalami pencucian dan pengeringan. Pati merupakan senyawa kimia yang tersusun atas dua fraksi amilosa dan amilopektin. Penambahan bahan-bahan yang mengandung karbohidrat seperti tepung tapioka, tepung terigu, tepung sagu atau tepung beras dapat membentuk tekstur sosis yang kompak dan padat (Cahyani, 2011).

Penelitian mengenai pemanfaatan daging cumi di Gorontalo menjadi sosis cumi masih sangat terbatas, oleh karenanya diperlukan suatu referensi tentang pembuatan sosis daging cumi. Uraian ini melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian mengenai "*Formulasi dan Karakteristik Mutu Sosis Cumi*".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah formulasi dan karakteristik mutu organoleptik hedonik dan kimiawi sosis cumi?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi dan karakteristik mutu organoleptik hedonik dan kimiawi sosis cumi terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan meneliti karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia produk sosis cumi terpilih.
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan cumi sebagai bahan baku pembuatan sosis.