

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Udang (*Litopaneus* sp.) merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil perikanan yang digemari baik di dalam maupun di luar negeri. Udang mempunyai aroma yang spesifik, tekstur dagingnya keras, tidak mempunyai vena dan arteri (Nuryani, 2006). Hasil produksi udang nasional pada tahun 2012 sebesar 415.703 ton (KKP, 2013). Data DKP Provinsi Gorontalo tahun 2014, hasil produksi udang adalah sebesar 22,1 ton.

Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) sebagai produk hasil perikanan memiliki sejumlah kandungan gizi penting. Kandungan gizi daging udang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut Rusmiati (2012), pada setiap 100g bahan udang segar mengandung 20,3 gr protein, dan profil asam amino esensial udang seperti asam glutamat sebanyak 3,465 mg, asam aspartat sebanyak 2,1 mg, arginin sebanyak 1,775 mg, lisin sebanyak 1,768 mg, leusin sebanyak 1,612 mg, glisin sebanyak 1,225 mg, isoleusin sebanyak 985 mg, dan valine sebanyak 956 mg.

Namun, sebagai salah satu komoditas hasil perikanan yang penting, udang merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) terutama pada kondisi iklim tropis. Sehingga, perlu dilakukan upaya pengolahan udang yakni mengubah daging udang menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama, lebih disukai, bergizi dan lebih aman seperti sosis udang. Pengolahan udang sebagai sosis ini pula didasari atas perubahan pola kehidupan, terutama masyarakat perkotaan yang mengarah ke produk yang praktis, siap saji, higienis,

bergizi dan mudah didapat semakin bertambah marak seiring dengan aktivitas masyarakat yang semakin padat (Siregar *dkk*, 2013).

Pada umumnya sosis dibuat dengan menggunakan bahan dasar ikan, daging dan ayam, namun selain bahan tersebut ternyata sosis bisa dibuat dari sumber protein hewani lainnya yaitu dengan menggunakan daging udang putih. Sosis merupakan bahan pangan yang terbuat dari daging yang telah mengalami proses penghalusan, pemberian bumbu, pemberian pengisi, pengisian ke dalam selongsong dan perebusan atau pengasapan (Hadiwiyoto, 1983 *dalam* Winanti *dkk*, 2013). Sama halnya dengan sosis daging, hanya saja sosis udang berbahan baku berbeda yakni daging udang. Cahyani (2011) menyatakan bahwa karakteristik khas dari sosis adalah berbentuk bulat panjang dan bertekstur empuk dan kenyal.

Tepung tapioka merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis. Selain sebagai bahan pengisi, penggunaan tepung juga bermanfaat sebagai pembentuk tekstur. Jenis tepung yang digunakan juga mempengaruhi tekstur dari sosis yang dihasilkan. Hal ini disebabkan kandungan gluten dari setiap jenis tepung yang berbeda-beda, dimana semakin tinggi kadar gluten tepung yang digunakan maka semakin baik tekstur sosis yang dihasilkan. Selain tepung tapioka, tepung sagu juga dapat digunakan dalam formula sosis (Widodo, 2008).

Sagu merupakan tanaman pangan asli Indonesia yang jumlah komoditasnya cukup besar. Dalam tepung sagu terkandung jumlah pati yang sangat tinggi. Pati sagu mengandung sekitar 27% amilosa dan 73% amilopektin,

dan pada konsentrasi yang sama pati sagu mempunyai viskositas tinggi dibandingkan dengan larutan pati dari sereal lain. Hal ini berarti untuk mendapatkan viskositas yang sama, maka tepung sagu dibutuhkan lebih sedikit daripada tepung sereal (Harsanto, 1986).

Gorontalo banyak membudidayakan udang putih. Udang dipelihara di tambak atau kolam pembesaran. Udang putih diolah menjadi produk sosis agar lebih disukai dan bernilai tambah dari segi nilai gizi dan organoleptik. Penelitian mengenai pemanfaatan udang putih di Gorontalo menjadi sosis udang masih terbatas, oleh karenanya diperlukan suatu referensi tentang pembuatan sosis udang. sehingga melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian mengenai “Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimiawi Sosis dengan Konsentrasi Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang Berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi sosis berbahan dasar Udang putih (*Litopenaeus vannamei*).

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

1. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia sosis dengan konsentrasi udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang berbeda.
2. Mengetahui formula terpilih berdasarkan mutu hedonik dan mutu kimia sosis dengan konsentrasi udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang berbeda.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Mengembangkan dan memanfaatkan udang putih menjadi sosis sebagai produk yang siap saji.
2. Meningkatkan nilai gizi sehingga bermanfaat bagi anak-anak yang tidak suka mengonsumsi udang tanpa diolah menjadi produk.