

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sosis fermentasi merupakan produk sosis yang berasal dari hasil kerja bakteri pembentuk asam laktat, baik yang terdapat dalam daging secara alami maupun bakteri starter yang ditambahkan. Sosis fermentasi dibuat dari campuran daging mentah, lemak, dan bahan lain kemudian dimasukan ke dalam selongsong serta dibiarkan supaya terjadi proses fermentasi dan mengalami pematangan (Sumarmono, 2020). Fermentasi didefinisikan sebagai perubahan bertahap oleh enzim dari beberapa bakteri, khamir, dan jamur dalam media pertumbuhan (Antarini, 2019).

Garam adalah suatu senyawa kimia dengan nama Sodium Klorida atau Natrium Klorida (NaCl) merupakan salah satu kebutuhan pelengkap untuk pangan dan sumber elektrolit bagi tubuh manusia (Assadad, 2011). Garam berfungsi untuk memberikan citarasa, melarutkan protein, dan meningkatkan umur simpan sosis. Kemampuan garam yang sangat penting dalam pembuatan sosis adalah kemampuan dalam membantu air melarutkan protein miofibril. Protein terlarut tersebut berfungsi melapisi partikel lemak dan mengikat air sehingga dihasilkan emulsi sosis yang stabil (Priyambodo, 2014).

Penambahan garam dalam proses fermentasi dapat membantu mengurangi kelarutan oksigen dalam air dan dapat menghambat aktivitas bakteri proteolitik. Pada proses fermentasi sayuran jangka pendek seperti kimchi sebaiknya penggunaan garam dibatasi dengan konsentrasi berkisar antara 2,5 hingga 10%.

Mikroba pembentuk asam laktat dalam sosis fermentasi biasanya toleran terhadap konsentrasi garam antara 10-18% sedangkan penambahan garam pada sosis daging sapi dengan nitrit sekitar 1-5% berat daging (Azka, 2018). Penambahan garam dalam kondisi anaerob akan merangsang pertumbuhan bakteri asam laktat yang optimal pertumbuhannya akan bergantung pada pada jenis BAL (Yuliana, 2013).

Mikroba pada produk fermentasi dapat memecah komponen kompleks menjadi bahan yang lebih sederhana sehingga mudah dicerna (Azizah, 2019). Aktivitas enzimatis mikroba yang terdapat dalam mikroba akan menghidrolisis komponen pangan menjadi komponen yang lebih sederhana seperti asam, alkohol, karbondioksida, peptide, asam amino, asam lemak dan komponen lainnya (Yuniastri, 2018). Protein yang dipecah menjadi asam amino memiliki peran dan fungsi spesifik bagi pertumbuhan, perkembangan, imunitas tubuh, dan menjaga keseimbangan hormon atau enzim (Widya, 2019).

Bali memiliki berbagai jenis kuliner tradisional, salah satunya adalah *urutan* (sosis terfermentasi) yaitu masakan sejenis sosis yang terbuat dari daging dan lemak babi yang diberi bumbu-bumbu kemudian dimasukkan ke dalam usus babi. Sosis fermentasi seperti salami, pepperoni, dan choizo sudah dikenal dan dikonsumsi secara luas sementara itu *urutan* tidak populer di masyarakat Indonesia (Putri *et al.*, 2019). Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam 1-5% terhadap karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi). Telah banyak penelitian mengenai produk sosis fermentasi seperti penelitian mengenai salami daging kelinci (Sultana, 2020), namun penelitian pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi) masih belum banyak dilakukan.

## **B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimanakah pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi) secara subjektif maupun objektif ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik *urutan* ayam (sosis terfermentasi).

### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini dapat dirinci sebagai berikut :

- a. Menentukan jumlah konsentrasi garam yang sesuai pada pembuatan *urutan* ayam (sosis terfermentasi).
- b. Menentukan secara organoleptik baik hedonik maupun mutu hedonik pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi).
- c. Menganalisis kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar air, dan kadar abu pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi).
- d. Menghitung kandungan zat gizi yang dihasilkan dalam satu porsi *urutan* ayam (sosis terfermentasi).

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat menjadi sumber pembelajaran dan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik subjektif dan objektif pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi).

## 2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam memberi ilmu pengetahuan kepada masyarakat terutama pengetahuan mengenai kandungan gizi pada *urutan* ayam (sosis terfermentasi) dan mengenalkan *urutan* ayam (sosis terfermentasi) sebagai produk sosis terfermentasi dengan cita rasa khas Bali yang dapat dinikmati oleh masyarakat umum.