

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tanaman singkong (*Manihot esculenta crantz*) banyak tumbuh di Indonesia, karena tanaman ini mempunyai sifat yaitu mudah tumbuh di daerah tropis, tahan terhadap suhu tinggi, hasil produksi besar dan tidak mudah terserang hama dan penyakit. Umbi singkong merupakan sumber karbohidrat yang sangat tinggi, sehingga mampu menyediakan energi dalam jumlah yang cukup besar dan rendah kadar lemaknya. Usaha diversifikasi pangan yang diprogramkan pemerintah dengan tidak menggantungkan terhadap bahan pangan dari serealia, seperti padi, jagung, dan gandum berpotensi mengangkat potensi dari singkong. Umbi singkong dapat dimanfaatkan dalam beberapa bentuk makanan jadi atau setengah jadi (*intermediate*). Pengolahan singkong menjadi tepung dapat meningkatkan nilai tambah dan kegunaan singkong, serta memperpanjang masa simpannya (Nugroho 2011).

Singkong atau ubi kayu dapat diolah menjadi berbagai macam produk salah satunya tepung pra-gelatinisasi ubi kayu. Pra-gelatinisasi adalah proses pembengkakan sebagian granula pati karena adanya panas dan air yang cukup. Tepung pra-gelatinisasi ubi kayu merupakan inovasi terkini dari tepung ubi kayu. Tepung ini diproses dari ubi kayu segar melalui pengeringan mendekati suhu gelatinisasi ( $+70^{\circ}\text{C}$ ) dengan kadar air terbatas. Sebelum mencapai proses akhir dalam pembuatan tepung tersebut, terdapat ekstrudat yang dapat di manfaatkan sebagai bahan pengisi dalam sebuah produk, salah satunya adalah produk sosis. Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan (BSN 2015).

Sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi atau biasa disebut dengan sosis pregel ini selanjutnya akan dilakukan uji organoleptik. Uji organoleptik adalah pengujian yang dilakukan dengan proses penginderaan yang merupakan suatu proses pengenalan alat indra terhadap sifat-sifat suatu benda karena terdapat rangsangan yang diterima yang berasal dari benda tersebut (Nurmianto *et al.* 2020). Uji organoleptik bertujuan untuk dapat mengetahui kualitas sosis pregel sebelum dipasarkan ke masyarakat. Metode pengujian organoleptik yang digunakan adalah uji hedonik yang merupakan kegiatan pengujian yang dilakukan oleh seseorang atau beberapa orang panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk serta uji segitiga yang dapat didefinisikan sebagai uji perbedaan yang dapat digunakan untuk menetapkan ada atau tidaknya perbedaan sifat organoleptik antar sampel yang di uji. Uji segitiga dapat digunakan untuk menilai pengaruh dari beberapa macam perlakuan modifikasi proses atau bahan yang digunakan dalam pengolahan pangan pada sebuah industri selain itu, uji ini untuk mengetahui perbedaan atau persamaan antar produk dari komoditi yang sama (Yulianti 2015). Parameter yang digunakan pada uji hedonik dan uji segitiga adalah warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampakan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang tersebut adalah sebagai berikut:

1. Apakah ekstrudat ubi kayu pra-gelatiniasi dapat digunakan sebagai bahan pengisi pada produk sosis?
2. Apakah produk sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu dapat diterima atau disukai oleh panelis?
3. Apakah panelis dapat membedakan sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi dan sosis tanpa bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu bertujuan untuk menjalin hubungan kerjasama antar instansi dengan perusahaan dan untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan. Tujuan secara khusus dilaksanakannya PKL ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan ekstrudat dan tepung ubi kayu pra-gelatinisasi ubi kayu, untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi, dan untuk mengetahui perbedaan antara sosis yang menggunakan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi dengan sosis tanpa bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi berdasarkan penilaian dari panelis.

## 1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BB Pascapanen) diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi perusahaan, dan institusi. Manfaat kegiatan PKL untuk mahasiswa yaitu mendapatkan gambaran mengenai proses produksi suatu produk pangan dan mempelajari analisis organoleptik sosis dengan bahan pengisi ekstrudat ubi kayu pra-gelatinisasi serta dapat membandingkan ilmu-ilmu yang telah didapatkan saat perkuliahan dengan penerapannya dalam dunia kerja. Manfaat kegiatan PKL untuk instansi yaitu menciptakan hubungan yang baik antara perusahaan dengan institusi dalam bidang industri pangan. Manfaat kegiatan PKL untuk perguruan tinggi menciptakan hubungan yang baik antara instansi dengan perguruan tinggi dalam bidang industri pangan serta sebagai bahan perbaikan institusi terhadap kualitas kesiapan mahasiswanya untuk bekerja dan bersaing di dunia kerja.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup digunakan untuk memperjelas masalah yang akan dibahas agar tidak terjadi pembahasan yang meluas atau menyimpang. Ruang lingkup dalam penulisan laporan tugas akhir ini mengacu pada ketersediaan fasilitas penunjang pengamatan di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Fasilitas penunjang yang digunakan antara lain Laboratorium Orgaoleptik, Laboratorium Pengembangan, Laboratorium Penanganan Segar, dan Laboratorium Pengolahan.