

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari daging olahan. Daging yang digunakan dalam proses pembuatan sosis biasanya menggunakan daging giling atau daging cincang. Sosis diklasifikasikan menjadi sosis dengan kombinasi daging 35 % dan daging minimal 20 % (BSN 2015). Cara pengolahan sosis adalah dengan mencampurkan daging yang telah digiling atau dicincang dengan bahan pengikat, bahan pengisi, dan bumbu-bumbu lainnya kemudian dimasukkan ke dalam selongsong.

Pembuatan Sosis membutuhkan bahan pengikat yang berfungsi untuk membentuk serta menstabilkan suatu emulsi, dan juga berperan dalam proses meningkatkan daya ikat air pada produk untuk mengurangi susut pada pemasakan (Sofiana 2012). Protein nabati dapat menjadi substitusi bagi protein hewani. Salah satu protein nabati yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat adalah *isolated soy protein*. *Isolated soy protein* (ISP) adalah tepung kedelai yang memiliki kandungan protein nabati sebanyak 90 %. ISP berfungsi sebagai bahan pengikat (*binder*) pada adonan sosis yang dapat memperbaiki emulsi pada saat pembuatan sosis. Fungsi lain dari penggunaan ISP adalah sebagai *gelling*, emulsifikasi, meningkatkan cita rasa, serta memberikan tekstur yang kenyal (Amir *et al.* 2016).

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi produk olahan sapi di Indonesia. PT Sorin Maharasa menggunakan bahan baku berkualitas tinggi untuk menghasilkan produk yang digemari oleh masyarakat. Dalam pembuatan produk sosis menggunakan bahan baku daging sapi berkualitas tinggi dan juga bahan pengikat berupa *isolated soy protein*. Pada proses pembuatan emulsi menggunakan bahan baku utama yaitu *isolated soy protein*, proses ini dapat menghasilkan panas. Panas yang ditimbulkan akan meningkatkan suhu emulsi pada bahan pengikat sehingga menyebabkan denaturasi pada suhu lebih dari 33 °C.

Perbedaan suhu yang dihasilkan pada proses pengolahan bahan pengikat *isolated soy protein*, menjadi masalah yang dihadapi oleh PT Sorin Maharasa. Suhu yang melebihi standar perusahaan dapat memungkinkan terjadinya perubahan pada karakteristik produk akhir. Pengujian Organoleptik dilakukan untuk mengidentifikasi pengaruh perbedaan suhu emulsi terhadap produk akhir sosis. Pengujian organoleptik meliputi aroma, rasa, tekstur, dan penampakan. Hal tersebut menjadi latar belakang untuk menguji apakah suhu yang dihasilkan setiap pengolahan *isolated soy protein* akan mempengaruhi atau memiliki hasil produk akhir yang berbeda nyata.

Produk yang telah selesai dikemas akan disimpan pada sebuah ruang penyimpanan. Ruang penyimpanan produk akhir sosis merupakan tempat penyimpanan sebelum sosis didistribusikan. Penyimpanan produk akhir berfungsi untuk mencegah penurunan mutu pada produk sosis sebelum dipasarkan. Terdapat beberapa macam jenis ruang penyimpanan produk akhir seperti *finish good storage* dan *reefer container storage*. Penggunaan ruang penyimpanan yang tidak sesuai dapat memungkinkan terjadinya penurunan mutu pada produk akhir sebelum dipasarkan.

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.