

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk olahan pangan yang memiliki kontribusi sangat penting dalam industri makanan karena kemudahan penyajian dan keberagaman rasa yang ditawarkannya. Sosis tidak hanya menjadi pilihan makanan yang praktis, tetapi juga dapat menjadi sumber protein hewani yang bergizi. Sosis dapat diproduksi dari berbagai jenis bahan baku, termasuk daging merah, unggas, dan ikan, yang memberikan fleksibilitas dalam pengembangan produk. Sosis berbahan baku ikan menjadi semakin populer karena kandungan gizi yang lebih baik dan potensi untuk mengurangi risiko penyakit yang terkait dengan konsumsi daging merah (Hidayati *et al.*, 2021). Sosis ikan tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan otak. Dengan demikian, inovasi dalam pembuatan sosis yang menggunakan bahan baku alternatif, seperti ikan, menjadi sangat relevan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang, serta memberikan alternatif yang lebih sehat bagi konsumen (Prasetyo *et al.*, 2022). Tekstur sosis yang kenyal banyak disukai oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun dewasa. Sosis yang terdapat di pasaran umumnya terbuat dari daging sapi dan ayam yang memiliki kandungan lemak relatif tinggi, dan masih jarang ditemukan sosis yang terbuat dari daging ikan. Pada prinsipnya hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk membuat sosis, seperti ikan tuna, ikan lemuru, ikan tongkol, ikan remang, ikan tenggiri dan ikan-ikan lainnya (Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan, 2015).

Salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah ikan lele yang memiliki potensi besar sebagai bahan baku sosis. Daging ikan lele yang lembut dan cita rasa yang khas menjadikannya pilihan yang menarik untuk dijadikan sosis (Imran dan Lestari, 2016). Selain itu, ikan lele juga memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan daging merah, sehingga dapat menjadi pilihan yang lebih sehat. Kandungan nutrisi lainnya pada ikan lele yaitu protein tinggi, vitamin B12 dan mineral, yang semuanya berkontribusi pada kesehatan tubuh. Penggunaan daging ikan lele dalam produk sosis juga dapat meningkatkan nilai tambah pada ikan lele. Sehingga pengembangan produk sosis berbahan baku ikan lele dapat menjadikan pilihan pangan inovatif (Wibowo *et al.*, 2023).

Umumnya produk sosis menggunakan bahan tambahan seperti *sodium tripolyphosphate* (STTP) sebagai stabilizer kimia, dengan adanya penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai stabilizer alami dalam pembuatan sosis ikan lele dapat meningkatkan kualitas produk. Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) kaya akan karagenan, senyawa hidrokoloid yang memiliki kemampuan membentuk gel kuat ketika berinteraksi dengan air dan protein. Peran karagenan dalam sosis ikan lele mempertahankan struktur dan mencegah pemisahan lemak selama proses pemanasan maupun penyimpanan. Sifat karagenan yang mampu mengikat air, juga efektif dalam mengurangi sineresis, yaitu keluarnya cairan dari produk olahan, sehingga sosis ikan lele tetap memiliki tekstur yang kenyal dan tidak mudah rusak (Purwaningsih *et al.*, 2021). Selain berperan sebagai stabilizer, karagenan juga memiliki kemampuan emulsifikasi dalam sistem lemak-protein-air pada sosis ikan lele. Karagenan dapat membantu mendispersikan lemak secara merata dalam adonan sosis, sehingga meningkatkan stabilitas emulsi selama proses pengolahan (Purnomo *et al.*, 2022). Hasil penelitian lain juga menyatakan bahwa penggunaan karagenan dalam sosis ikan dapat meningkatkan kekenyalan serta menurunkan kehilangan cairan selama penyimpanan, yang berkontribusi pada tekstur dan daya tahan produk (Santoso dan Widodo, 2023).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap kualitas tekstur sosis ikan lele, khususnya dari segi sifat fisik, kimia, dan hedonik. Hipotesa pada penelitian ini yaitu dapat menghasilkan produk sosis yang lebih sehat dan berkualitas tinggi. Penelitian ini juga berpotensi memberikan manfaat bagi industri pengolahan makanan dengan menghadirkan alternatif produk yang lebih baik. Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan sosis ikan lele yang lebih unggul serta mendukung kebijakan pangan yang mendorong penggunaan bahan alami dalam produk olahan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dalam penelitian ini diambil beberapa rumusan masalah, antara lain :

1. Bagaimana pengaruh penambahan rumput laut terhadap sifat fisik sosis ikan lele?
2. Bagaimana tingkat kesukaan terhadap sosis ikan lele yang ditambahkan dengan rumput laut?

3. Bagaimana pengaruh penambahan rumput laut terhadap sifat kimia sosis ikan lele?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini antara lain untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan rumput laut terhadap sifat fisik sosis ikan lele
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap sosis ikan lele dengan penambahan rumput laut
3. Mengetahui pengaruh penambahan rumput laut terhadap sifat kimia sosis ikan lele.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi industri pangan sangat besar khususnya untuk mengoptimalkan proses produksi dan meningkatkan kualitas produk
2. Bagi pengembangan produk olahan ikan dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan dengan nilai tambah.