

DIVERSIVIKASI DAN KARAKTERISASI CITA RASA “SOSIS PUCUK”

Yulesron Sumahi¹, Titien Sofiati²

^{1,2}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Pasifik Morotai, titien_sofiati@yahoo.com

ABSTRAK

Sosis ikan merupakan produk daging giling yang bersifat kenyal dan berbentuk silinder dengan pembungkus khusus (*cassing*). Pengolahan sosis ikan merupakan salah satu diversifikasi produk olahan hasil perikanan. Usaha ini sangat diperlukan terutama dalam rangka untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Indonesia, terlebih khusus masyarakat Pulau Morotai yaitu dengan memberikan lebih banyak pilihan produk yang dapat dibeli dan dikonsumsi. Sayur caisim juga kaya akan mineral, protein, dan serat. Sehingga penulis mencoba mengkolaborasi antara ikan tuna dan caisim menjadi satu produk, yaitu produk sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami dari sayur caisim. Produk hasil diversifikasi ini diberi nama Sosis Pucuk. Tujuan penelitian ini adalah membuat sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami dari sayur caisim atau yang akan dikenal dengan Sosis Pucuk dan karakterisasi cita rasa produk tersebut. Prosedur penelitian terbagi atas 3 tahap yaitu: 1) pembuatan sampel sosis ikan dengan penambahan caisim sebagai pewarna alami; 2) penilaian panelis terhadap organoleptic produk; 3) interpretasi hasil pengambilan data dalam bentuk deskriptif dan table maupun gambar. Penilaian uji sensori/organoleptic produk dilakukan oleh 50 panelis. Pemilihan panelis dilakukan secara acak, panelis merupakan panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil penelitian Sosis Pucuk merupakan diversifikasi sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami sayur caisim (*Brassica juncea* L.). Sosis Pucuk memiliki kenampakan cemerlang spesifik produk, aroma dan rasa yang kuat spesifik produk sosis ikan, serta memiliki tekstur cukup padat dan kompak

Kata kunci: ikan tuna, sayur caisim, sosis pucuk

@2021 Penerbit : Fakultas Teknik Universitas Pasifik Morotai

1 PENDAHULUAN

Ikan sebagai salah satu sumber bahan baku bagi perekonomian Indonesia yang memegang peran cukup penting. Namun potensi sumber daya ikan di perairan Indonesia tersedia cukup besar yang belum dimanfaatkan secara optimal. Komoditas beserta produk-produk turunannya mempunyai daya keunggulan yang komparatif di pasar lokal maupun internasional. Kemampuan sektor perikanan cukup besar untuk menciptakan kesempatan usaha bisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya masyarakat perikanan.

Upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan laut adalah dengan mengembangkan produk bernilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern. Saat ini, produk bernilai tambah untuk tangkapan laut yang diproduksi di Indonesia masih dari ikan ekonomis seperti ikan tuna, udang dan lain sebagainya, yang diketahui telah memiliki nilai jual meski tanpa dilakukan proses lanjutan. Apabila ingin mengubah nilai jual ikan non ekonomis maka salah satu cara yang bisa ditempuh adalah melalui diversifikasi

pengolahan produk agar lebih bisa diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan selera pasar dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, aman, sehat melalui asupan gizi vitamin/protein [1].

Sosis merupakan makanan favorit bagi semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Inovasi untuk menciptakan produk sosis perlu dilakukan dengan diversifikasi pangan menggunakan bahan pengganti, yaitu ikan yang mengandung nilai gizi yang tinggi sebagai sumber protein, mudah dicerna dan rendah kolesterol. Melihat kondisi ikan yang melimpah di perairan Indonesia maka merupakan alasan penggunaan ikan sebagai bahan dasar sosis. Pada umumnya sosis dibuat dari daging sapi dan ayam akan tetapi, sosis juga dapat dibuat dari daging ikan, karena kualitas protein daging ikan cenderung lebih baik dibandingkan dengan protein daging sapi, selain itu kandungan lemak pada ikan lebih rendah dibandingkan dengan lemak daging sapi [2]. Sosis sapi berwarna merah karena umumnya menggunakan bahan pewarna yaitu nitrit. Nitrit mampu memperpanjang umur simpan sosis karena memiliki sifat antimikroba yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri. Nitrit sebagai bahan pewarna dalam pembuatan sosis sapi tidak boleh digunakan secara berlebihan. Apabila nitrit dikonsumsi secara berlebihan, maka akan berdampak buruk bagi kesehatan tubuh manusia, bahkan dapat mengakibatkan kematian. Namun dilihat dari potensi penghasilan ikan terbanyak di Kabupaten Pulau Morotai adalah ikan tuna, penulis mencoba membuat penelitian tentang pembuatan produk sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami dari sayur caisim (*Brassica juncea* L.).

Caisim merupakan sayuran hijau yang kaya akan vitamin A, C, dan K yang sangat penting untuk menjaga fungsi tubuh. Vitamin A dan C adalah antioksidan alami yang kuat melindungi tubuh dari radikal bebas, membantu memperkuat imunitas tubuh dan menjaga kesehatan penglihatan. Sedangkan vitamin K sendiri berfungsi untuk menjaga kepadatan tulang dan mampu mencegah kerusakan syaraf otak. Sayur caisim juga kaya akan mineral, protein, dan serat. Sehingga penulis mencoba mengkolaborasi antara ikan tuna dan caisim menjadi satu produk, yaitu produk sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami dari sayur caisim. Produk hasil diversifikasi ini diberi nama 'Sosis Pucuk'

2 METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober sampai November 2022 berlokasi di Laboratorium Dasar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pasifik. Alat yang digunakan pada penelitian ini antara lain *food processor*, *sousage fille*, timbangan digital, baskom, serok, *mixer*, pengikat es, panci, dan kompor. Bahan pembuatan Sosis Pucuk antara lain daging ikan tuna, tepung tapioka, gula, garam, bawang merah, bawang putih, ladaku, minyak kelapa, sari caisim, casing sosis, es batu, dan air. Prosedur penelitian terbagi atas 3 tahap yaitu: 1) pembuatan sampel sosis ikan dengan penambahan caisim sebagai pewarna alami; 2) penilaian panelis terhadap organoleptic produk; 3) interpretasi hasil pengambilan data dalam bentuk deskriptif dan tabel maupun gambar. Penilaian uji sensori/organoleptic produk dilakukan oleh 50 panelis. Pemilihan panelis dilakukan secara acak, panelis merupakan panelis tidak terlatih.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Deskripsi Produk

Sosis Pucuk merupakan olahan yang terbuat dari daging ikan yang sudah dihaluskan menggunakan food processor/silent cutter, kemudian ditambahkan dengan bahan-bahan tambahan guna memberikan warna, rasa, dan aroma yang khas. Warna hijau Sosis Pucuk didapat dari sari sayur caisim. Bahan baku dan bahan tambahan dicampur, dimasukkan kedalam selongsong (*casing*) sosis kemudian direbus hingga siap dikonsumsi. Fungsi utama dari selongsong sosis disamping untuk membentuk produk dan menjaga stabilitas produk juga berfungsi sebagai pelindung dari kerusakan secara fisik maupun kimiawi seperti kekeringan, mikrobiologi, dan oksidasi. Fungsi lain dari selongsong sosis memberi keindahan atau seni, baik dari segi warna, bentuk, ukuran, dan lain-lain yang berfungsi sebagai media reklame [3]. Produk diversifikasi Sosis Janda dapat dilihat pada Gambar 1.

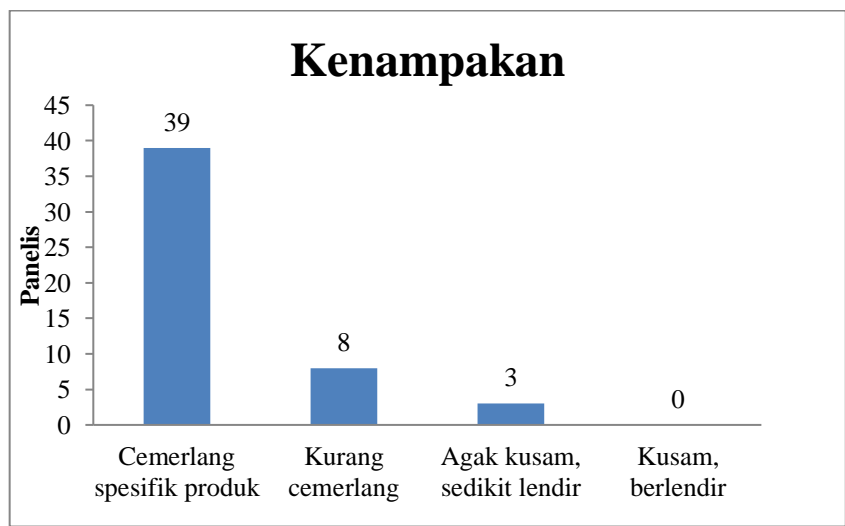


Gambar 1. Sosis Pucuk

2) **Organoleptik Sosis**

a. **Kenampakan**

Kenampakan merupakan faktor utama suatu produk dapat laris dan digemari konsumen. Kenampakan produk pangan dipengaruhi oleh bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan. Hasil uji organoleptic Sosis Pucuk dapat dilihat pada Gambar 2.

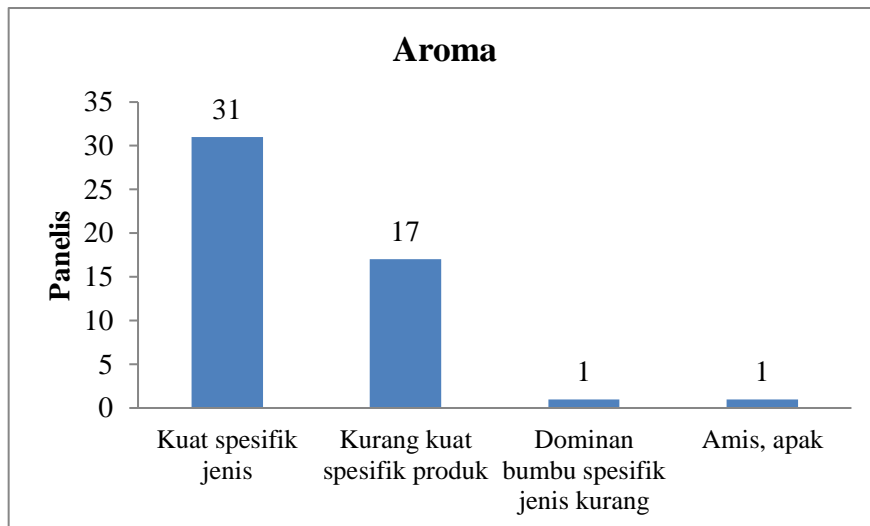


Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik kenampakan Sosis Pucuk

Gambar 2 menunjukkan bahwa terdapat 39 panelis menilai kenampakan Sosis Pucuk cemerlang, spesifik produk, 8 panelis menilai kurang cemerlang, dan 3 panelis menilai agak kusam sedikit lendir. Produk pangan meski memiliki rasa yang enak tetapi kenampakannya tidak menarik akan menghilangkan daya tarik konsumen [4]. Hasil uji organoleptik Sosis Pucuk menunjukkan bahwa dari kenampakan produk cukup digemari.

b. **Aroma**

Kelezatan suatu makanan sangat ditentukan oleh faktor aroma. Uji aroma dianggap sangat penting di industri pangan. Hal ini dikarenakan dapat dengan cepat memberikan penilaian produknya disukai atau tidak disukai. Hasil uji organoleptik aroma dapat dilihat pada Gambar 3.

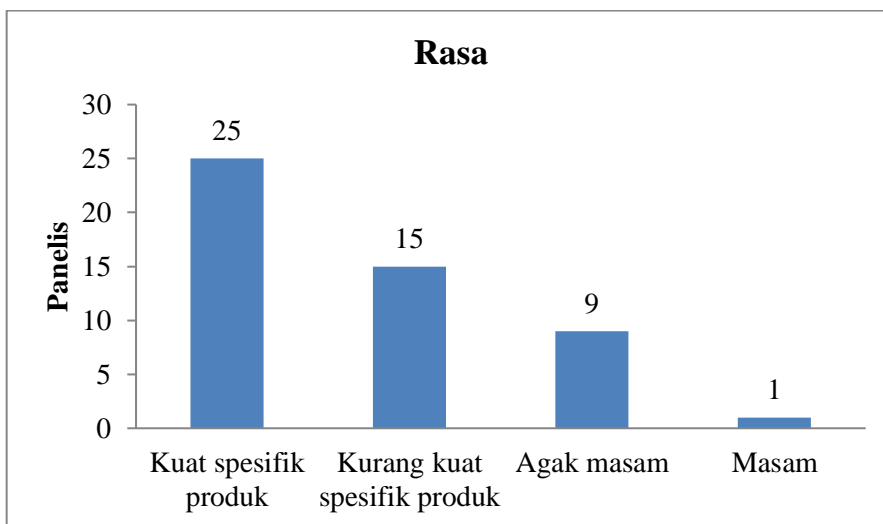


Gambar 3. Hasil uji organoleptik aroma Sosis Pucuk

Gambar 3 menunjukkan bahwa hampir semua kriteria dipilih oleh panelis. Penilaian tertinggi ada pada kriteria kuat spesifik jenis yaitu 31 panelis. Selebihnya, terdapat 17 panelis menilai aroma Sosis Pucuk kurang kuat spesifik produk, masing-masih 1 panelis menilai dominasi bumbu spesifik kurang serta amis dan apek. Menurut [5], aroma bahan pangan cukup sulit didefinisikan secara objektif karena daya tari tiap responden atau panelis berbeda. Namun, aroma Sosis Pucuk cukup digemari dikarenakan bahan baku ikan tuna dan sari sayur caisim memberi sensasi yang unik dan berbeda dari bakso ikan pada umumnya.

c. Rasa

Cita rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu produk pangan. Selain kenampakan dan aroma, uji organoleptik Sosis Pucuk juga dilakukan terhadap karakteristik rasa. Hasil uji organoleptik Sosis Pucuk untuk rasa dapat dilihat pada Gambar 4.

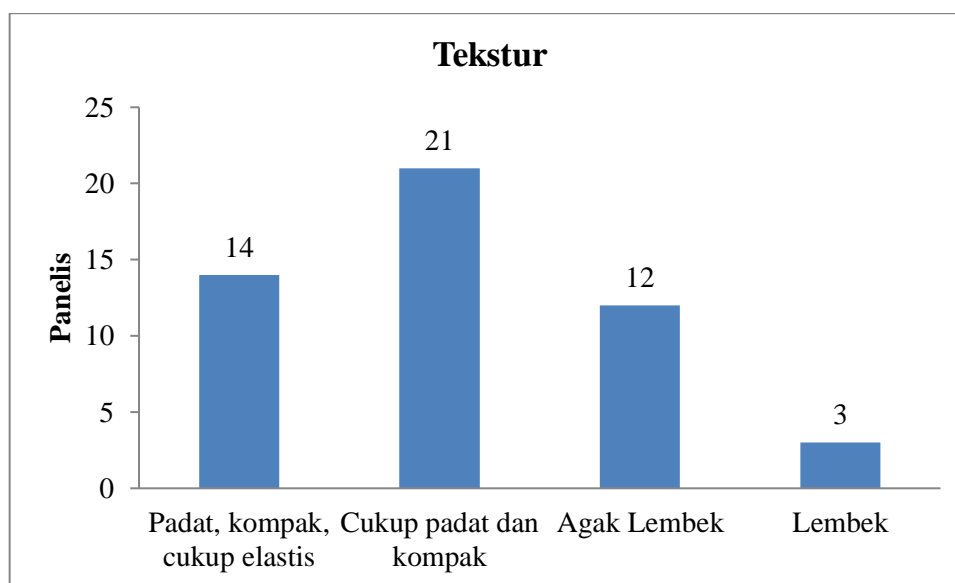


Gambar 4. Hasil uji organoleptik rasa Sosis Pucuk

Hasil uji organoleptik pada Gambar 4 menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk kriteria rasa bervariasi. Terdapat 25 panelis memilih kuat spesifik produk Sosis Pucuk, 15 panelis menilai kurang kuat spesifik produk, 9 panelis menilai rasa produk agak masam, dan 1 orang panelis menilai masam. Kriteria rasa ini berkaitan dengan selera tiap individu, namun berdasarkan hasil yang telah dipaparkan dapat dilihat bahwa rasa Sosis Pucuk cukup digemari.

d. Tekstur

Aspek yang dinilai pada kriteria tekstur adalah kasar serta halusnya produk yang dihasilkan. Pengamatan terhadap tekstur sosis dilakukan dengan cara penentuan tingkat kesukaan tekstur secara sensorik berdasarkan sensasi tekanan didalam mulut ketika digigit, dikunyah, ditelan dan dengan perabaan menggunakan jari. Hasil uji organoleptik tekstur Sosis Pucuk dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil uji organoleptik tekstur Sosis Pucuk

Gambar 5 menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap tekstur Sosis Pucuk cukup bervariasi, sebanyak 21 panelis menilai tekstur produk cukup padat dan kompak, 14 panelis menilai tekstur padat, kompak, dan elastis, 12 panelis menilai agak lembek, dan 3 panelis menilai sosis pucuk bertekstur lembek. Ikan tuna sebagai bahan baku sangat berpengaruh pada tekstur produk. Hal ini dikarenakan kandungan protein yang tinggi pada bahan baku. [6] mengemukakan bahwa kemampuan protein untuk menyerap dan menahan air mempunyai peranan penting dalam pembentukan tekstur suatu produk pangan.

4 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Sosis Pucuk merupakan diversifikasi sosis ikan tuna dengan penambahan pewarna alami sayur caisim (*Brassica juncea* L.). Sosis Pucuk memiliki kenampakan cemerlang spesifik produk, aroma dan rasa yang kuat spesifik produk sosis ikan, serta memiliki tekstur cukup padat dan kompak.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Maulana, M.S., 2011. *Teknologi Agroindustri Pengolahan Fillet Ikan*. ForumSains.com.
- [2] Abrori, Fadel. 2003. *Pengaruh Proporsi Daging Ikandan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas.
- [3] Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- [4] Putri, E, F, A. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Keragenan*. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- [5] Nurlaila, Andi Sukainah dan Amirrudin. 2016 . *Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (S comberomorus sp.) dan Tepung daun kelor (Moringa oleifera* | Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2 (2016) : 105 113.
- [6] Achyar, T.S dan Betty, D.S. 2008. *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran .Bandung.