

POTENSI PENGOLAHAN SALAMI (SOSIS FERMENTASI) DAGING KAMBING

Arief Rahman Hakim¹, Helmi Haris^{2*}, Syahrir Akil²

¹Laboratory Manager PT Capsugel Indonesia

²Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

*Email korespondensi : helmiharris76@yahoo.com

ABSTRACT

*Goats are ruminants that can take advantage of low-quality forage for basic needs and production. Goat can be used as an alternative to consuming processed beef products. One of the processed beef products is salami. Salami is one of the processed meats made from a mixture of meat and fat that is made through a fermentation process. The process of processing salami involves fermentation. This fermentation uses a starter made from lactic acid bacteria. The bacteria usually used in making salami are lactic acid bacteria, namely *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, and *Lactobacillus acidophilus*. Salami usually uses a mixture of pork and beef as a base, but it is possible to make it from other livestock meat, for example, Goats. Salami from pork is not allowed for Islamic consumers because it is forbidden according to Islamic religion, while salami from beef has a costly price compared to the price of goat meat.*

Keywords: Ruminants, Goats, Salami

ABSTRAK

Kambing merupakan ternak ruminansia yang bisa memanfaatkan hijauan yang memiliki kualitas rendah untuk kebutuhan pokok dan berproduksi. Kambing dapat dijadikan alternatif konsumsi produk olahan daging sapi, Salah satu produk olahan daging sapi adalah salami. Salami merupakan salah satu olahan daging dari campuran daging dan lemak yang dibuat melalui proses fermentasi. Proses pengolahan salami adalah dengan fermentasi, Fermentasi ini menggunakan starter dari bakteri asam laktat. Bakteri yang biasanya digunakan dalam pembuatan Salami adalah golongan bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*. Salami biasanya menggunakan bahan dasar campuran daging babi dan daging sapi, tetapi tidak menutup kemungkinan dibuat dari daging ternak lain misalnya dibuat dari daging kambing. Salami dari daging babi tidak diperbolehkan untuk konsumen beragama islam karena diharamkan sesuai syariat agama islam, sedangkan salami daging sapi memiliki harga yang mahal jika dibandingkan dengan harga daging kambing.

Kata kunci: Ruminansia, Kambing, Salami



Citations :

Hakim, A. R., Haris, H. ., & Akil, S. . (2023). Potensi Pengolahan Salami (Sosis Fermentasi) Daging Kambing . Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 5(1), 38–41. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.10002>

Source: <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/10002>

PENDAHULUAN

Kambing merupakan ternak ruminansia yang bisa memanfaatkan hijauan yang memiliki kualitas rendah untuk kebutuhan pokok dan berproduksi. Hal ini karena rumen mengandung mikroorganisme yang dapat memfermentasi serat kasar dan mencernanya (Arifa, 2023). Kambing dapat dijadikan alternatif konsumsi produk olahan daging sapi, Salah satu contoh produk olahan daging sapi adalah salami.

Salami merupakan salah satu olahan daging dari campuran daging dan lemak yang dibuat melalui proses fermentasi. Proses pengolahan salami adalah dengan fermentasi, Fermentasi ini menggunakan starter dari bakteri asam laktat. Bakteri yang biasanya digunakan dalam pembuatan Salami adalah golongan bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*.

Salami biasanya menggunakan bahan dasar campuran daging babi dan daging sapi, tetapi tidak menutup kemungkinan dibuat dari daging ternak lain misalnya dibuat dari daging kambing. Daging kambing memiliki kelebihan dibanding daging sapi karena daging sapi memiliki harga yang mahal dibandingkan daging kambing.

METODE PENELITIAN

Dalam artikel ini metodologi menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain penelitian kepustakaan berdasarkan metode pengumpulan data serta metode analisis data untuk menyusun artikel ini. Adapun metode pengumpulan data dilakukan dengan cara mengkaji sumber bacaan yang ada kaitannya dengan kajian yang dibahas dengan cara browsing jurnal ilmiah bereputasi, sumber dari Google Scholar, perpustakaan digital, dan jurnal nasional maupun internasional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daging Kambing

Ternak ruminansia merupakan salah satu sumber pangan yang penting bagi manusia. Peningkatan permintaan daging ternak ruminansia mendorong berkembangnya usaha peternakan sapi, kerbau dan kambing (Di & Sidrap, 2023). Kambing merupakan ternak

ruminansia kecil yang umumnya diberikan pakan berupa hijauan dan konsentrat yang menghasilkan daging, susu, dan kulit (Banyusidi et al., 2023).

Daging merupakan sumber makanan yang baik untuk mensuplai kebutuhan gizi manusia. Protein daging mengandung seluruh asam amino esensial yang mampu memenuhi kebutuhan tubuh dan memiliki banyak zat besi yang mudah diserap. Protein daging juga lebih mudah dicerna dibanding dengan protein nabati (Sagu et al., 2015). Daging kambing banyak disukai oleh masyarakat, karena mudah didapatkan, mudah cara pengolahannya, banyak variasi masakan yang dapat dibuat, dan lebih murah jika dibandingkan dengan daging sapi. Daging kambing juga mempunyai kandungan nutrisi yang sangat baik bagi tubuh manusia yaitu zat besi, potasium, dan tiamin yang cukup tinggi (Dimas Afid & Nurmasitoh, 2016).

Saat ini daging kambing hanya populer diolah sebagai sate, sop dan tongseng. Sebenarnya jika dilihat dari kandungan nutrisi daging kambing, daging kambing dapat dijadikan alternatif konsumsi dan pengolahan daging sapi. Salah satunya yaitu daging kambing dapat diolah menjadi salami (sosis fermentasi). Salami biasanya menggunakan bahan dasar campuran daging babi dan daging sapi. Salami dari daging babi tidak diperbolehkan untuk konsumen beragama islam karena diharamkan sesuai syariat agama islam, sedangkan salami daging sapi memiliki harga yang mahal jika dibandingkan dengan harga daging kambing.

Sosis Fermentasi (Salami)

Salami merupakan produk sosis fermentasi kering yang dikemas dalam casing berdiameter agak besar, memiliki adonan yang lebih kasar, memiliki flavour tertentu, dan dapat dikonsumsi langsung tanpa dimasak (Triasih et al., 2020). Pengolahan daging menjadi sosis fermentasi bertujuan untuk mencegah kerusakan, memperpanjang daya simpan, menjadikan daging lebih mudah dicerna serta untuk penganekaragaman produk daging. Pembuatan sosis fermentasi umumnya menggunakan selongsong dari usus atau

selongsong selulosa sehingga bentuk dan tekstur sosis tidak seragam. Salami biasanya dibuat dari daging yang dikombinasikan dengan lemak, dicampur dengan garam, curing, gula dan bumbu, dan dimasukkan ke dalam casing kemudian dengan bantuan mikroorganisme dapat menentukan penampilan dan cita rasanya. Prinsip dasar pembuatan salami meliputi tahap pemilihan bahan baku, penggilingan, pencampuran bahan dan dengan fermentasi. Fermentasi tersebut menggunakan kultur bakteri asam laktat yang mengubah karbohidrat menjadi asam laktat. Kultur yang sering digunakan dan tersedia secara komersial berasal dari golongan *Streptococcus*, *Lactobacillus* dan golongan *Micrococcus* (Sembor *et al.*, 2022).

Proses Pembuatan Salami

Pembuatan sosis fermentasi diawali dengan standardisasi daging sebanyak 80% dengan mengelompokkan daging utuh dan daging yang masih mengandung lemak. Lemak sebanyak 20% distandardisasi dengan memisahkan lemak utuh dengan lemak yang masih mengandung daging. Daging yang telah distandardisasi dibagi menjadi dua bagian yaitu seperempat bagian digiling dan tiga perempat bagian lainnya diiris-iris, kemudian dibekukan. Daging digiling dalam cutter, lalu dimasukkan secara berurutan NPS (nitrit poekeln salt) 2%, gula 2%, starter kultur sebanyak 2% w/w (sesuai dengan perlakuan lama penyimpanannya) dan bumbu-bumbu (bawang putih 2%, pala 2%, garam dapur 2% dan jahe 2%). Adonan yang telah terbentuk dimasukkan ke dalam selongsong atau casing sosis berdiameter 4,5 cm. Proses conditioning dilakukan pada suhu kamar selama 24 jam, kemudian dilanjutkan dengan proses fermentasi pada suhu kamar selama 6 hari yang diselingi dengan proses pengasapan selama 2 jam setiap harinya pada suhu kamar (I. I. Arief *et al.*, 2008).

Manfaat Salami (Sosis Fermentasi)

Pemanfaatan proses fermentasi untuk mengawetkan dan mengolah makanan telah lama dipraktekkan dari generasi ke generasi oleh masyarakat dari berbagai negara. Pada

awalnya, proses fermentasi dimanfaatkan terutama untuk pengawetan dan meningkatkan citarasa makanan, dan belum diketahui kegunaannya untuk menghasilkan makanan fungsional yang memiliki manfaat khusus bagi kesehatan. proses fermentasi merupakan salah satu metode untuk menghasilkan produk makan fungsional dari daging. Makanan fungsional merupakan makanan dengan kandungan komponen tertentu dengan fungsi fisiologis yang bermanfaat bagi kesehatan, lebih dari sekedar memasok zat gizi makro. Konsumsi makanan fungsional berkontribusi terhadap peningkatan imunitas tubuh, dan juga bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh secara keseluruhan (Sumarmono & Setyawardani, 2020).

Salami merupakan sosis mentah (raw sausage) yang difermentasi dengan melibatkan bakteri asam laktat, untuk membuat produk menjadi lebih awet dan dapat meningkatkan cita rasa produk dengan karakteristik bertekstur kasar, berwarna kecoklatan dan memiliki flavour bawang putih dan rempah rempah. Sosis difermentasi menjadi salami merupakan suatu upaya dalam mengawetkan dan memperpanjang umur simpan daging. Proses fermentasi oleh BAL dapat menghasilkan asam yang dapat menghambat tumbuhnya bakteri pembusuk, serta dapat mengurai komponen kompleks dalam daging menjadi lebih sederhana sehingga dapat meningkatkan daya cerna (Sultana *et al.*, 2020).

KESIMPULAN

Salami biasanya menggunakan bahan dasar campuran daging babi dan daging sapi, tetapi tidak menutup kemungkinan dibuat dari daging ternak lain misalnya dibuat dari daging kambing. Daging kambing banyak disukai oleh masyarakat, karena mudah didapatkan, mudah cara pengolahannya, banyak variasi masakan yang dapat dibuat, dan lebih murah jika dibandingkan dengan daging sapi. Daging kambing juga mempunyai kandungan nutrisi yang sangat baik bagi tubuh manusia yaitu zat besi, potasium, dan tiamin yang cukup tinggi.

REFERENSI

Arifa, Y. H. (2023). Jurnal Penelitian, Fakultas

- Peternakan, Universitas Islam Malang 59. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 6(1), 59–63.
- Aris, S. E., Jumiono, A., Akil, S., Teknologi, M., & Bogor, U. D. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin 1. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 17-22.
- Banyusidi, D., Tengah, J., Rasminati, N., Utomo, S., Sudrajat, A., & Christi, R. F. (2023). *ISSN 2964-3686 Peningkatan Kualitas Produksi Ternak Ruminansia Kecil Melalui Terapan Technobreeding dan Technofeeding di Kelompok Ternak Berkah Makmur*. 1(1), 37–43.
- Di, R., & Sidrap, K. (2023). *Potensi Energi Terbarukan dari Biogas Limbah Ternak Ruminansia di Kabupaten Sidrap*. 1, 1–7.
- Dimas Afid, M., & Nurmasitoh, T. (2016). Efek Konsumsi Daging Kambing terhadap Tekanan Darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 28–32.
- Jumiono, A. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 51–58.
- Arief, R. R. A., Maheswari, T., Suryati, Komariah, & Rahayu, S. (2008). Kualitas Mikrobiologi Sosis Fermentasi Daging Sapi dan Domba yang Menggunakan Kultur Kering *Lactobacillus plantarum* 1B1 dengan Umur yang Berbeda. *Media Peternakan*, 31(1), 36–43.
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. (2022). Teknologi Pangan Produk Perikanan : Fermentasi Terasi . *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 47–50.
- Sembor, S. M., Imbar, M. R., Liwe, H., & Lontaan, N. N. (2022). Kadar tanin, total bakteri, pH dan awal kebusukan salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.). *Zootec*, 42(2), 87. <https://doi.org/10.35792/zot.42.1.2022.41166>
- Sultana, N. N., Bintoro, V. P., & Pramono, Y. B. (2020). Total Asam dan Bakteri Asam Laktat Salami Daging Kelinci dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 69–72.
- Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2020). Proses Fermentasi Pada Pengolahan Daging Dan Aplikasinya. *Prosiding Webinar Nasional*, May, 264–273.
- Triasih, D., Laksanawati, A. T., & Nurlailatul, S. (2020). Karakteristik Penambahan Angka Terhadap Sifat Fisik Dan Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Negeri Banyuwangi *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif*, 6(1), 1233–1240.