

Sosis Ayam Sorgum BRIN, Inovasi Sehat Kaya Gizi untuk Diversifikasi Pangan

Updates. - [WARTAWAN.ORG](https://wartawan.org)

Oct 28, 2025 - 07:18

Image not found or type unknown



JAKARTA - Bagi Anda yang peduli dengan kesehatan dan ingin mencoba pilihan pangan yang lebih baik, kini hadir inovasi menarik dari Pusat Riset Teknologi dan Proses Pangan (PRTPP), Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). Mereka berhasil mengembangkan produk sosis ayam yang tidak hanya lezat, tetapi juga kaya gizi, dengan bahan utama tepung sorgum putih dan sentuhan teknologi enzim Transglutaminase (TGase).

"Sorgum memiliki kandungan indeks glikemik rendah jika dibandingkan dengan tepung terigu, sehingga lebih aman dikonsumsi oleh penderita diabetes," ujar Periset PRTPP BRIN, Selma Noor Permadi, melalui keterangan persnya di Jakarta, Senin (27/10/2025).

Selama ini, sorgum memang belum banyak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Indonesia, padahal potensinya sebagai pengganti beras sangat menjanjikan. Inovasi sosis ayam sorgum ini hadir untuk menjawab kebutuhan tersebut, sekaligus memberikan nilai tambah pada bahan baku lokal yang lebih ekonomis.

Selma menambahkan, tujuan lain dari pengembangan produk ini adalah untuk memperkaya ragam produk pangan nasional. "Produk ini tidak hanya menghadirkan cita rasa lezat, tetapi juga memiliki kandungan gizi tinggi serta manfaat fungsional bagi kesehatan," tuturnya.

Secara spesifikasi, sosis inovasi ini menawarkan keunggulan yang membedakannya dari produk sejenis di pasaran. Berdasarkan hasil penelitian, sosis ini memiliki kandungan protein yang mengagumkan, mencapai 20,12 gram per 100 gram sajian.

"Selain berprotein tinggi, inovasi ini juga mengandung antioksidan, sehingga membantu melawan radikal bebas dan mendukung kesehatan tubuh. Produk inovasi ini dihasilkan dari kombinasi antara bahan alami dan teknologi enzim TGase, maka memiliki tekstur kencang dan elastis, sehingga menambah sensasi rasa enak saat dimakan," papar Selma.

Dari sisi produksi, inovasi ini juga terbilang efisien. Penggunaan bahan baku lokal seperti sorgum membuat biaya produksi menjadi lebih murah dan mudah didapat. Kombinasi enzim TGase dan tepung sorgum terbukti mampu meningkatkan kualitas kimiawi sosis ayam, mulai dari kekencangan, kemampuan mengikat air, hingga kandungan gizinya, menghasilkan produk olahan yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen.

Selma menyimpulkan bahwa sosis ayam berbasis tepung sorgum ini adalah langkah nyata menuju penciptaan produk pangan lokal yang bergizi tinggi, ekonomis, dan ramah lingkungan. Dengan memanfaatkan sorgum, produk ini diharapkan mampu menginspirasi pengembangan industri pangan berkelanjutan di Indonesia. ([PERS](#))