

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget adalah hasil restrukturisasi daging, merupakan salah satu alternatif proses pengolahan daging, yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging tersebut (Raharjo,1996). Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002), *nugget* ayam merupakan produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi pelapis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. *Nugget* digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007).

Nugget ayam merupakan produk yang populer di Indonesia karena praktis dalam penyajian, murah dan bergizi. *Nugget* ayam merupakan produk *nugget* yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia terkait dengan ketersediaan bahan baku daging ayam yang melimpah dan pola konsumsi masyarakat. Jenis daging yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia didominasi oleh 56% daging unggas (terutama ayam), 23% daging sapi, 13% daging babi, 5% daging kambing, dan 3% jenis lainnya (Astawan, 2008). Karakteristik *nugget* ayam adalah memiliki tekstur yang empuk dan gurih pada bagian dalam, renyah pada bagian luar, mudah dipotong, berwarna kuning oranye karena terlapisi dengan *bread crumb* dan menebarkan aroma daging ayam ketika dipotong.

Nugget ayam dibuat menggunakan daging ayam ras broiler dari bagian dada. Ayam ras broiler digunakan sebagai bahan baku karena memiliki gizi yang tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak dan harga yang relatif murah (Pearson dan Dutson, 1997), sedangkan daging dari

bagian dada dipilih karena persentase jumlah daging pada bagian dada lebih besar daripada bagian yang lain sehingga mudah untuk dipreparasi. Selain itu daging dada memiliki kandungan lemak yang rendah, serabut daging seragam dan memiliki warna yang cerah sehingga banyak disukai konsumen (Sutaryo *et al.*, 2006).

Nugget ayam kaya akan protein yang berasal dari bahan baku utamanya, tetapi *nugget* ayam memiliki kandungan serat yang rendah sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan jumlah serat dalam produk. Serat pangan merupakan salah satu komponen penting makanan yang sebaiknya ada dalam susunan diet sehari-hari. Serat telah diketahui mempunyai banyak manfaat bagi tubuh terutama dalam mencegah berbagai penyakit (Piliang dan Djojosoebagio, 1996). Penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa serat pangan memiliki efek laksatif, mencegah kanker kolon, mengontrol berat badan dan mengontrol gula darah (Tensiska, 2008).

Penelitian ini dilakukan dengan menambahkan menjes pada produk *nugget* ayam sebagai upaya untuk meningkatkan jumlah serat pada produk. Menjes merupakan produk pangan yang terbuat dari ampas tahu dan bungkil kacang (Suprapti, 2003). Menjes merupakan produk pangan khas dari daerah Malang, Jawa Timur. Menjes memiliki kelebihan utama yaitu memiliki kadar serat yang tinggi, yaitu 80,01%(db) (Ervina dan Suseno, 2000). Selain kaya akan serat, menjes juga memiliki rasa yang gurih sehingga dapat membantu meningkatkan rasa gurih pada *nugget* ayam. Selain itu menjes juga mudah didapatkan dan memiliki harga yang terjangkau.

Penambahan menjes pada penelitian ini dilakukan dalam bentuk tepung menjes yang didasarkan pada pertimbangan tepung menjes memiliki kadar air yang rendah yaitu sebesar 6% sehingga memiliki umur simpan yang lebih panjang daripada menjes segar yang hanya memiliki umur simpan sebesar 1

hari. Setelah 1 hari tempe menjes akan mengalami pembusukan sehingga tidak dapat lagi dikonsumsi.

Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa penambahan tepung menjes yang masih dapat menghasilkan *nugget* ayam dengan sifat organoleptik, tekstur dan kekompakan yang masih dapat diterima adalah penambahan tepung menjes sebesar 1,5% sampai 9% menjes dari berat daging ayam. Penambahan tepung menjes diatas konsentrasi 9% menyebabkan terjadinya penurunan sifat organoleptik yang signifikan pada produk karena menyebabkan tekstur *nugget* menjadi keras dan timbulnya flavor dan aroma menjes yang kuat pada produk.

Penambahan tepung menjes dapat mempengaruhi karakteristik nugget ayam, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam.

1.2. Rumusan Masalah

1.2.1. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi penambahan menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam?

1.2.2. Berapa konsentrasi penambahan menjes yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Memahami pengaruh konsentrasi penambahan menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam.

1.3.2. Mengetahui konsentrasi penambahan menjes yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam yang terbaik.