



BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Restrukturisasi daging (*Restructured meat*) adalah teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali menjadi suatu produk olahan yang berukuran lebih besar seperti sosis, dendeng, bakso, *nugget* dan lain-lain (Mead,1989).

Nugget adalah suatu bentuk produk daging restrukturisasi yang diselimuti oleh *batter* dan *breader*, digoreng setengah matang, lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Tanoto,1994). Bahan dasar pembuatan *nugget* biasanya dari daging ayam, sapi, kambing, domba dan babi (Raharjo,1996). Dewasa ini, sebagai upaya diversifikasi juga telah dikembangkan pembuatan *nugget* dari bahan baku ikan (*fish nugget*).

Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan salah satu jenis ikan yang dibudidayakan dengan pesat dalam masyarakat. Hal ini dikarenakan ikan gurami memiliki potensi yang bagus sebagai hasil perikanan misalnya rasanya yang lezat sehingga banyak digemari olah masyarakat. Akan tetapi ikan gurami memiliki keterbatasan pengolahan yang umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Salah satu langkah untuk diversifikasi pangan dan mendayagunakan ikan gurami maka ikan gurami dapat diolah menjadi *fish nugget*. Ikan gurami dipilih sebagai bahan baku pembuatan nugget ikan dikarenakan kandungan

gizinya yang tinggi, rasanya yang lezat, dagingnya yang tebal dan mudah diperoleh (Djarajah,2000).

Faktor yang mempengaruhi kualitas *fish nugget* seperti juga *nugget* yang terbuat dari bahan-bahan lain dititikberatkan pada kemampuannya membentuk matrik protein atau kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan sehingga menghasilkan tekstur yang kompak dan tidak mudah pecah (Raharjo,1996). Salah satu bahan yang ditambahkan pada pembuatan *nugget* adalah bahan pengisi (*filler*). Bahan pengisi adalah bahan yang mampu mengikat sejumlah air tetapi mempunyai pengaruh kecil terhadap emulsifikasi. Bahan pengisi yang biasa digunakan adalah bahan tepung-tepungan antara lain tepung terigu, tepung jagung, tepung tapioka serta pati dari tepung-tepung tersebut (Soeparno,1998).

Masing-masing tepung tersebut jika diaplikasikan pada pembuatan *fish nugget* memiliki pengaruh yang berlainan. Tepung terigu memiliki karakteristik kadar pati dan protein yang tinggi yang dapat berfungsi sebagai *filler* dan *binder* sehingga dapat membantu pembentukan matrik protein gel sedangkan tepung tapioka memiliki karakteristik pati yang tinggi (86%) yang dapat berfungsi sebagai *filler* sehingga dapat membentuk tekstur yang kompak pada produk yang dihasilkan. Mengkombinasikan kedua tepung di atas untuk tujuan pembuatan *nugget* merupakan usaha yang menarik untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi campuran bahan pengisi yang sesuai agar *fish nugget* yang dihasilkan berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa kombinasi proporsi tepung terigu dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi yang dapat memberi sifat fisiko kimia dan organoleptik *nugget* ikan gurami yang paling diterima konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi bahan pengisi antara tepung terigu dengan tepung tapioka terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *nugget* ikan gurami.
- b. untuk memperoleh besar proporsi campuran bahan pengisi yang paling dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Menambah alternatif baru dalam penyediaan bahan pangan sumber protein hewani dengan pemanfaatan ikan gurami sebagai bahan baku *fish nugget*.
- b. Memberi informasi mengenai kualitas *fish nugget* yang menggunakan kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka sehingga diharapkan *fish nugget* dapat diterima di pasaran.
- c. Memberi nilai tambah ikan gurami.