

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget adalah produk olahan yang menggunakan teknologi restrukturisasi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dibantu dengan bahan pengikat. *Nugget* tergolong dalam produk makanan beku yang siap saji dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Umumnya *nugget* terbuat dari daging ayam, dibandingkan dengan daging sapi, babi dan ikan, daging ayam relatif lebih murah dan mudah dijumpai di pasar atau supermarket. Gizi dalam daging ayam juga cukup tinggi. Ayam yang biasanya digunakan pada pembuatan *nugget* berasal dari daging ras karena harganya yang lebih murah daripada ayam buras. Daging ayam yang dipilih pada pembuatan *nugget* adalah bagian dada, karena bagian dada memiliki warna daging yang putih serta lebih empuk.

Kualitas *nugget* dikatakan baik apabila dapat membentuk struktur daging yang kompak dan saling melekat satu sama lain, sehingga dalam pembuatan *nugget* perlu ditambahkan bahan pengisi (*filler*) yang dapat meningkatkan daya ikat air dan membentuk struktur yang kompak (Soeparno, 1998). Penggunaan *filler* (bahan pengisi) pada pembuatan *nugget* diperlukan untuk menghasilkan matriks gel pati protein sehingga menghasilkan adonan yang kompak, mengurangi persen susut berat selama pemasakan, serta mengurangi biaya produksi (Lengkey *et al.*, 2009). *Filler* dan *binder* yang digunakan berasal dari terigu karena terigu merupakan bahan pengisi dan pengikat yang baik pada pembuatan *nugget*, pada penelitian digunakan proporsi tepung kacang merah dan terigu karena

tepung kacang merah mempunyai manfaat lebih yang diharapkan dapat menambah nilai gizi dari *nugget*.

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*leguminoceae*) yang berwarna merah berbintik-bintik merah tua. Di Indonesia kacang merah sering disebut juga kacang jogo. Kacang merah mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi namun pengolahan dan konsumsi kacang merah di Indonesia sangatlah rendah, biasanya kacang merah hanya diolah menjadi tepung atau dikonsumsi bersama dengan sup. Komposisi zat gizi tepung kacang merah adalah kalori 375,28 kal; protein 17,24 g; lemak 2, 21 g, dan karbohidrat 71,08 g, (Dian Ekawati, 1999).

Pada penelitian digunakan *filler* dan *binder nugget* yang berasal dari kacang merah yang telah diolah menjadi tepung kacang merah dan terigu, penggunaan tepung kacang merah pada *nugget* dikarenakan tepung kacang merah lebih mudah tercampur rata pada adonan *nugget* daripada menggunakan kacang merah segar, penggunaan tepung kacang merah dapat membuat tekstur *nugget* menjadi lebih *juiciness* karena tepung kacang merah mengandung banyak serat dan juga banyak mengandung karbohidrat dan protein yang dapat membantu penyerapan air dalam *nugget*. Menurut Afriansyah (2007) dalam 100 g tepung kacang merah kering terdapat serat larut dan tidak larut air sebesar 24 g. Berdasarkan potensi dari tepung kacang merah tersebut, maka pada penelitian tepung kacang merah digunakan sebagai *filler* dan *binder* dengan menggunakan proporsi tepung kacang merah dengan terigu pada pembuatan *nugget* ayam.

Berdasarkan hasil orientasi, proporsi tepung kacang merah : terigu yang digunakan pada pembuatan *nugget* ayam adalah 0:10, 2:8, 4:6, 8:2, 8:2, 10:0 dari 10% jumlah tepung berdasarkan daging ayam. Pada proporsi tepung kacang merah lebih dari 10% maka tekstur *nugget* ayam yang dihasilkan kurang kokoh (tidak kompak). Tepung kacang merah dan terigu

yang digunakan dalam proporsi berbeda akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung kacang merah dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam serta proporsi tepung kacang merah dan terigu yang menghasilkan *nugget* ayam yang paling disukai panelis.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh proporsi tepung kacang merah dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam ?
- b. Berapakah proporsi tepung kacang merah dan terigu yang menghasilkan *nugget* ayam yang paling disukai panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Memahami pengaruh proporsi tepung kacang merah dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam.
- b. Menentukan proporsi tepung kacang merah dan terigu yang menghasilkan *nugget* ayam yang paling disukai panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

- a. Memperluas pemanfaatan kacang merah sebagai alternatif bahan pembuatan *nugget*.
- b. Meningkatkan nilai gizi dari *nugget*.