

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk daging restrukturisasi yaitu daging lumat yang dibumbui, dilapisi dengan perekat tepung dan tepung roti, kemudian digoreng setengah matang dan dibekukan (Wulandari dkk., 2016). Produk *nugget* digemari oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak, remaja dan orang dewasa. Karakteristik *nugget* disukai konsumen adalah bentuknya bervariasi dengan rasa yang enak serta memiliki tekstur renyah di luar dan kenyal di dalam (Agustini dkk., 2009; Thohari dkk., 2017).

Nugget biasanya dibuat dari daging ayam, ikan, sapi atau daging hewan lainnya. *Nugget* yang berbahan dasar daging memiliki komponen nutrisi yang lengkap meliputi protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Protein pada *nugget* daging tersusun atas asam-asam amino yang cukup lengkap. Namun, *nugget* berbahan dasar daging memiliki serat yang rendah dan tinggi lemak (Wulandari dkk., 2016). Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) dalam Laporan Nasional Riskesdas tahun 2018, menunjukkan bahwa 95,4% penduduk Indonesia yang berusia ≥ 5 tahun kurang mengonsumsi buah dan sayur dengan rata-rata 17 g/hari. Buah dan sayur sendiri merupakan sumber utama serat. Kebutuhan ideal serat pangan yang harus dipenuhi dalam satu hari adalah 30 g (Astawan, 2008). Kurangnya konsumsi serat pangan dapat menyebabkan tubuh kekurangan zat gizi (vitamin, mineral, dan serat) sehingga mengalami beberapa jenis penyakit seperti gangguan pencernaan, kadar kolesterol meningkat, obesitas, dan penyakit jantung. Pembuatan *nugget* dengan memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan utama pengganti daging, merupakan upaya

diversifikasi pangan nabati yang dapat meningkatkan konsumsi serat pangan di Indonesia.

Jantung pisang merupakan bunga jantan yang tidak dapat berkembang menjadi buah pisang. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), produksi pisang di Indonesia meningkat dari tahun 2018 sampai tahun 2019 sebanyak 0,22% yaitu 7.264.379 ton sampai 7.280.658 ton. Berdasarkan data tersebut, maka produksi jantung pisang di Indonesia mengalami peningkatan. Jantung pisang memiliki zat gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Kadar serat pada jantung pisang sangat tinggi yaitu 57 g/100 g bahan, rendah lemak (0,6 g/100 g bahan) dan protein (1,6 g/100 g bahan) (Singh, 2017). Selain kadar serat yang tinggi, di dalam jantung pisang terdapat senyawa antioksidan seperti tanin, alkaloid, flavonoid, fenol, dan saponin. Pembuatan *nugget* berbahan dasar jantung pisang dapat menghasilkan *nugget* yang tinggi serat dengan beberapa senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh, tetapi *nugget* yang dihasilkan memiliki komponen protein yang rendah. Salah satu bahan yang dapat digunakan dalam meningkatkan kadar protein *nugget* jantung pisang adalah tepung kedelai.

Tepung kedelai merupakan hasil penggilingan biji kedelai. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018), produksi kedelai di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2017 ke 2018 yaitu 538,728 ton menjadi 680,373 ton. Tepung kedelai memiliki kadar protein sebesar 35,9 g/100 g bahan yang melebihi protein daging, telur dan ikan segar (Purwadari, 2007; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Tingginya kadar protein pada kedelai diharapkan dapat meningkatkan protein *nugget* jantung pisang. Selain meningkatkan kadar protein, tepung kedelai dapat berperan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan *nugget*. Bahan pengikat merupakan material bukan daging yang dapat

meningkatkan daya ikat air, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan *flavour*, meningkatkan karakteristik irisan produk, dan mengurangi biaya formulasi (Ginting, 2006). Penggunaan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dapat memperbaiki tekstur *nugget* jantung pisang.

Pada penelitian *nugget* jantung pisang, konsentrasi tepung kedelai yang ditambahkan adalah 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Berdasarkan penelitian pendahuluan, penambahan tepung kedelai dilakukan hingga 25%, karena penambahan tepung kedelai yang semakin banyak menghasilkan *nugget* dengan tekstur yang padat dan keras. Pembuatan *nugget* menggunakan jantung pisang sebagai bahan utama dan tepung kedelai sebagai bahan pengikat, menghasilkan *nugget* yang memiliki karakteristik berbeda dengan *nugget* pada umumnya. Oleh karena itu, penelitian *nugget* jantung pisang dengan penambahan tepung kedelai bertujuan untuk mengkaji sifat fisikokimia dan organoleptik yang dihasilkan dari *nugget* jantung pisang dengan penambahan tepung kedelai.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung kedelai berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jantung pisang yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan tepung kedelai berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jantung pisang yang dihasilkan.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan keanekaragaman produk *nugget*.

2. Meningkatkan nilai tambah produk *nugget* jantung pisang dengan tepung kedelai.
3. Meningkatkan pemanfaatan jantung pisang dan tepung kedelai dalam pengolahan produk pangan.