

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget dapat dikategorikan sebagai produk *restructured meat* yang merupakan teknik pengolahan daging dengan pemotongan daging hingga ukuran yang relatif kecil, kemudian disatukan dan dibentuk kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Amertaningtyas, 2000). Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002), *nugget* adalah produk olahan yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging giling yang diberi pelapis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Nugget ayam tergolong dalam produk makanan yang cukup populer di Indonesia karena rasanya yang lezat dan praktis. *Nugget* biasa dijual berupa produk beku, dan hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C dan siap disajikan, namun perlu adanya inovasi dari produk *nugget* untuk menghindari kejenuhan serta menambah variasi zat gizi yang ada pada *nugget*. Pemilihan ikan bandeng sebagai alternatif didukung oleh beberapa faktor. Bandeng sangat mudah dijumpai, terutama di daerah Jawa dan Sulawesi Selatan. Bagi masyarakat setempat, ikan bandeng sangat digemari karena memiliki rasa yang lezat, gurih, harga yang terjangkau. Selain itu, menurut USDA National Database for Standard Reference (2009) nilai gizi yang terdiri dari proksimat, mineral, lemak dan asam amino yang bermanfaat bagi pemenuhan nutrisi manusia.

Secara fisik, bandeng yang berbau tanah dapat diketahui dari warna punggungnya. Bila warna punggungnya kuning kecokelatan atau

abu-abu pucat (tidak berwarna biru cerah), berarti bandeng tersebut beraroma tanah (Nurjanah, 2011).

Kualitas *nugget* ditentukan oleh kemampuannya membentuk matriks protein atau kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan sehingga menghasilkan tekstur yang kompak dan tidak mudah pecah. Bahan pengisi (*filler*) adalah bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan produk olahan daging yang memiliki kemampuan untuk mengikat sejumlah air dan mempunyai sifat pembentuk gel (Soeparno, 1994).

Nugget pada umumnya menggunakan tepung tapioka sebagai *filler*. *Filler* adalah bahan yang mengikat sejumlah air, tetapi mempunyai pengaruh yang kecil terhadap emulsifikasi, umumnya digunakan pati dan tepung-tepungan (Soeparno, 2005).

Pada pembuatan *nugget* bandeng menggunakan dua jenis tepung sebagai *filler* yaitu tepung tapioka dan tepung menjes. Pensubstitusian menggunakan tepung menjes disebabkan adanya kandungan serat pangan yang cukup tinggi pada tepung menjes yaitu sebesar $80,01 \pm 2,83\%$ sehingga akan berpengaruh terhadap *juiciness*, serta rasa khas dari menjes yang menjadikan produk tersebut memiliki cita rasa tersendiri dan mengubah pandangan masyarakat bahwa produk *restructured meat* sedikit akan serat.

Penambahan tepung menjes dengan konsentrasi yang berbeda – beda akan mendapatkan hasil yang bervariasi juga, maka perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mengetahui konsentrasi mana yang menghasilkan *nugget* yang memiliki sifat dan organoleptik yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi tepung menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng?
- 1.2.2. Berapakah konsentrasi tepung menjes yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Memahami pengaruh konsentrasi tepung menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng.
- 1.3.2. Mengetahui konsentrasi tepung menjes yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* bandeng yang terbaik.