

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging restrukturisasi adalah produk olahan yang berasal dari penyatuan potongan-potongan daging menjadi produk yang lebih besar. Beberapa keuntungan dari daging restrukturisasi ini yaitu dapat meningkatkan nilai jual potongan daging, dapat dibentuk sesuai dengan bentuk dan ukuran yang diinginkan, serta dapat dibuat menjadi berbagai macam produk seperti *nugget*, bistik sehingga memperkaya macam produk pangan (Pearson dan Dutson, 1987).

Nugget merupakan salah satu produk makanan yang banyak disukai sebab rasanya relatif dapat diterima oleh sebagian besar konsumen, mempunyai umur simpan yang panjang apabila dimasukkan dalam ruang pembeku (*freezer*) serta mudah disajikan dalam waktu yang sangat singkat, yaitu dengan cara penggorengan dalam minyak panas 170°C selama 3 menit. Penyajian makanan dalam waktu singkat ini disukai karena adanya tuntutan jaman yang harus menggunakan waktu seefisien dan seefektif mungkin. Banyak orang yang menggunakan waktunya untuk bekerja sehingga tidak mempunyai cukup waktu untuk memasak makanan.

Produk *nugget* dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan, babi dan lain-lain, tetapi yang populer di masyarakat adalah *nugget* ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik karena mengandung asam amino esensial yang lengkap serta mempunyai nilai kalori yang rendah apabila dibandingkan dengan

daging sapi atau daging babi sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang baik untuk mengendalikan pertambahan berat badan. Selain itu, serat-serat dagingnya pendek dan lunak sehingga mudah dicerna (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

Pada umumnya pembuatan daging restrukturisasi menggunakan cara *hot set technology*, yaitu teknologi yang menggunakan pemanasan (*precooking*) agar dapat terbentuk matriks gel dari protein otot yang terekstrak oleh garam sehingga dapat merekatkan cacahan daging. Selain itu, STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) yang ditambahkan juga dapat bekerja untuk meningkatkan WHC (*Water Holding Capacity*) selama pemanasan. Akan tetapi, *hot set technology* ini mempunyai beberapa permasalahan, yaitu dapat menyebabkan diskolorisasi, ketengikan serta *Warmed-Over Flavor* (WOF) sehingga daging restrukturisasi seperti *nugget* kurang disukai oleh konsumen (Chen dan Trout, 1991; Kurniawati dkk., 2000).

Untuk mengatasi masalah diskolorisasi, ketengikan serta *Warmed-Over Flavor* (WOF), maka dilakukan proses *cold set technology* dengan penambahan bahan pengikat yang dapat bekerja dalam kondisi suhu rendah sehingga perekatan cacahan daging terjadi pada saat *nugget* tersebut didinginkan. Salah satu bahan pengikat *nugget* mentah yang baik adalah gelatin. Gelatin merupakan derivat kolagen yang dapat membentuk gel yang mempunyai sifat sebagai bahan pengikat pada suhu 0°-5°C (Pearson dan Dutson, 1987).

Mengkombinasikan STPP dan gelatin untuk tujuan pembuatan *nugget* merupakan usaha yang perlu dipertimbangkan, sebab STPP dapat berfungsi untuk meningkatkan WHC, sedangkan gelatin dapat berfungsi sebagai bahan pengikat,

serta tidak memerlukan proses *precooking* sehingga *nugget* ayam yang dihasilkan berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berapa kombinasi proporsi STPP dan gelatin sebagai bahan untuk meningkatkan WHC dan bahan pengikat yang dapat memberi sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam yang paling diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh interaksi penambahan gelatin dan STPP pada proporsi yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam.
2. Menentukan kombinasi STPP dan gelatin terbaik yang paling dapat diterima oleh konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Memberikan alternatif baru dalam cara pengolahan *nugget* ayam.
2. Memberi informasi mengenai kualitas *nugget* ayam yang menggunakan kombinasi STPP dan gelatin sehingga diharapkan *nugget* ayam dapat diterima di pasaran.