

BAB I
PENDAHULUAN

Rahman

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat dengan menggunakan teknik *restructured meat* dengan memanfaatkan potongan-potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan untuk kemudian dilekatkan kembali sehingga mempunyai ukuran yang lebih besar dan kompak. Menurut Raharjo (1995), produk lain yang memakai prinsip *restructured meat* adalah sosis dan corned.

Nugget selama ini kebanyakan dibuat dari daging sapi, daging kerbau, daging kelinci, daging kambing serta daging ayam (Raharjo, 1996). Di lain pihak ikan gurami (*Osporonemus gouramy*) merupakan salah satu jenis ikan dengan hasil melimpah. Pemanfaatan ikan gurami masih terbatas, pada umumnya hanya dijual dalam bentuk segar sedangkan menurut Hadiwiyoto (1993), ikan mempunyai nilai gizi yang hampir sama bahkan lebih tinggi daripada produk hewani lainnya seperti daging sapi, daging ayam dan susu. Kanoni (1991) menyatakan bahwa komposisi kimiawi ikan adalah 12 - 24% protein, 0,1 - 2,2% adalah lemak, 1 - 3% adalah karbohidrat dan 66 - 84% air. Komposisi kimiawi ini tidak jauh berbeda dengan komposisi kimiawi daging hewan ternak dengan kadar protein sekitar 16 - 22%, lemak 1,5 - 13%, karbohidrat 0,5 - 13% dan 65 - 80 air. Dengan diolahnya ikan gurami menjadi nugget maka akan mempermudah konsumen atau memberi kepraktisan pada konsumen dalam mengonsumsi daging ikan gurami dalam bentuk siap saji tanpa harus melakukan pengolahan

awal. Salah satu usaha yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah ikan gurami menjadi *nugget* ikan gurami.

Kualitas *nugget* ikan seperti juga *nugget* yang terbuat dari bahan-bahan lain ditentukan oleh 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. Untuk mendapatkan tekstur yang kompak dan tidak mudah pecah diperlukan penambahan bahan pengisi. Bahan pengisi adalah bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan produk olahan daging, yang memiliki kemampuan untuk mengikat sejumlah air dan mempunyai sifat membentuk gel (Suparno, 1998). Bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung terigu, tepung jagung, tepung beras, tepung tapioka serta pati dari tepung-tepung tersebut (Soeparno, 1998). Bahan pengisi yang dapat ditambahkan untuk memperoleh tekstur *nugget* ikan yaitu pencampuran tepung terigu dengan tepung maizena, sebab tepung terigu banyak memiliki pati dan protein sehingga dapat membantu pembentukan matrik protein gel sedangkan tepung maizena selain banyak memiliki pati, kekuatan gel pati jagung lebih baik daripada pati-pati lainnya sehingga pembentukan matrik protein gel dapat lebih kokoh.

Dari uraian tersebut di atas maka perlu diteliti proporsi kombinasi bahan pengisi yang sesuai agar *nugget* ikan gurami yang dihasilkan berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Pada proporsi berapa kombinasi bahan pengisi tepung terigu dengan tepung maizena 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. mengetahui pengaruh perbedaan proporsi bahan pengisi terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *nugget* ikan gurami.
- b. menentukan proporsi bahan pengisi yang paling diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Dapat menambah alternatif baru dalam penyediaan bahan pangan sumber protein hewani dengan pemanfaatan daging ikan gurami sebagai bahan baku *nugget* ikan gurami.
- b. Memberi kemudahan dalam mengkonsumsi daging ikan gurami dalam bentuk siap saji tanpa melakukan pengolahan awai.
- c. Memberi nilai tambah ikan gurami.