

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget adalah jenis olahan daging restrukturisasi yaitu daging yang digiling dan di bumbu, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*) (Wulandari *dkk.* 2016). *Nugget* merupakan salah satu pilihan makanan siap saji yang sangat digemari dan populer di kalangan masyarakat. *Nugget* biasanya ditemui dalam bentuk siap masak atau telah mengalami proses *precooked* atau setengah matang sehingga membutuhkan waktu singkat sebelum dapat dikonsumsi (Afrisanti, 2010).

Pada umumnya *nugget* terbuat dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. *Nugget* juga dapat dibuat dari bahan sayuran atau bahan nabati selain dari bahan hewani (Alamsyah, 2007). Pada *nugget* hewani terutama *nugget* ayam memiliki komposisi gizi yang lengkap tetapi cenderung meningkatkan resiko penyakit *cardiovaskuler* sehingga *nugget* nabati dapat menjadi alternatif karena mengurangi resiko penyakit *cardiovaskuler*. *Nugget* nabati telah menjadi perhatian mengingat sebagai sumber serat pangan dan komponen fitokimia (Rahmah, 2018).

Jantung pisang merupakan salah satu bahan alternatif yang dapat diolah menjadi *nugget* nabati. Jantung pisang banyak dijumpai dan mudah didapatkan karena pisang adalah salah satu komoditas yang melimpah di Indonesia. Pada tahun 2018 produksi pisang di Indonesia mencapai 7.280.658 ton sehingga untuk jumlah jantung pisang di Indonesia cukup melimpah (BPS, 2019). Menurut Aida *dkk.* (2014), jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, khususnya bagi yang ingin menjalankan program diet karena jantung pisang memiliki komponen serat pangan yang

tinggi. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), komposisi nutrisi jantung pisang per 100 gram bahan yaitu energi 31 kkal; protein 1,2 g; lemak 0,3 g; karbohidrat 7,1 g; kalsium 3,0 mg; fosfor 50 mg; zat besi 0,1 mg; vitamin A 170 mg; vitamin B1 0,05 mg; vitamin C 10 mg, dan air 90,2 g. Pembuatan *nugget* jantung pisang memiliki banyak manfaat karena memiliki banyak komponen antioksidan seperti tanin, alkaloid, flavonoid, serta fenol. Protein dan lemak pada jantung pisang sangat sedikit, sehingga dalam pengolahan *nugget* perlu dilakukan penambahan bahan dengan komponen protein yang tinggi. Salah satu caranya yaitu dengan melakukan penambahan isolat protein kedelai (ISP) untuk meningkatkan nilai protein serta meningkatkan organoleptik *nugget* jantung pisang.

Isolat protein kedelai merupakan bentuk halus kedelai yang memiliki sedikitnya 90% protein kedelai yang mampu memperbaiki sifat emulsi, meningkatkan cita rasa serta memberikan tekstur yang kenyal (Suryanto, 2011). Isolat protein kedelai (ISP) merupakan bahan yang banyak digunakan sebagai bahan pengikat pada produk pangan karena isolat protein kedelai memiliki daya ikat dan pembentuk gel yang baik. Menurut Koswara (1995) isolat protein kedelai terbuat dari kedelai bebas lemak atau biji kedelai utuh yang melalui proses ekstraksi protein, pemisahan serat kasar, pengendapan dengan asam, pemisahan dari fraksi yang larut, netralisasi dan pengeringan.

Penambahan isolat protein kedelai yang digunakan pada *nugget* jantung pisang adalah 0%;5%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%. Berdasarkan orientasi pendahuluan yang telah dilakukan penggunaan isolat protein mempengaruhi karakteristik *nugget* jantung pisang dengan tekstur yang berbeda. Pada perlakuan tersebut *nugget* mempunyai tekstur karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan *nugget* pada umumnya. Penelitian ini

bertujuan untuk mengkaji sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jantung pisang dengan penambahan isolat protein kedelai.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan isolat protein kedelai (ISP) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *nugget* jantung pisang?
2. Berapakah konsentrasi penambahan isolat protein yang tepat dan dapat menghasilkan *nugget* jantung pisang yang paling disukai secara organoleptik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan isolat protein kedelai (ISP) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *nugget* jantung pisang?
2. Mengetahui konsentrasi penambahan isolat protein yang tepat dan dapat menghasilkan *nugget* jantung pisang yang paling disukai secara organoleptik?

1.4. Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi pengolahan produk *nugget* olahan jantung pisang.
2. Meningkatkan penggunaan jantung pisang dan memberi nilai tambah pada produk *nugget* jantung pisang.