

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget adalah produk olahan yang terbuat dari campuran daging, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (BSN, 2014). *Nugget* merupakan salah satu makanan cepat saji yang populer di dunia. *Nugget* sangat praktis karena untuk penyajian hanya perlu digoreng dan dapat disimpan dalam waktu lama dalam *freezer*.

Jantung pisang di Indonesia sangatlah mudah didapat dan biasanya banyak terdapat di pekarangan rumah penduduk desa, Jantung pisang merupakan cikal bakal buah pisang. Bagian ini bercirikan memiliki kulit berwarna merah, memiliki bagian dalam berwarna putih dan terdapat bunga pada bagian atas. Jantung pisang biasanya banyak dimanfaatkan sebagai sayur lodeh, tumis, ataupun gulai oleh penduduk lokal.

Jantung pisang sebelum diolah awalnya harus dipotong-potong terlebih dahulu untuk mencuci getah yang terdapat pada permukaan jantung pisang. Setelah itu jantung pisang direbus untuk menghilangkan getah yang terdapat pada daging dari jantung pisang, dari rebusan tersebut akan didapat air yang berwarna hitam yang menandakan getah sudah terlarut di air. Tujuan perebusan ini sekaligus juga untuk *blanching* agar jantung pisang tidak mudah berubah warna dan kenampakan. Apabila perlakuan-perlakuan tersebut sudah dilakukan setelah itu jantung pisang harus diperas kuat untuk mengurangi kadar airnya. Perlakuan awalan yang cukup memakan waktu inilah yang diduga menjadi penyebab tingkat konsumsinya yang rendah. Meskipun begitu jantung pisang sendiri memiliki berbagai macam manfaat yang baik untuk kesehatan, salah satu diantaranya yaitu untuk ibu menyusui dalam meningkatkan ASI (Hubaya *et al.*, 2014). Jantung pisang merupakan jenis makanan mengandung laktogogum yaitu zat gizi yang dapat melancarkan

produksi ASI terutama pada ibu yang mengalami masalah produksi ASI (Noviawanti, 2019)

Terlepas dari manfaatnya yang bagus, masyarakat yang sudah terkena pengaruh budaya modern terutama generasi muda biasanya kurang suka mengonsumsi jantung pisang. Jantung pisang kebanyakan dikonsumsi oleh orang-orang yang sudah berusia lebih tua. Tingkat produksi jantung pisang diperkirakan berbanding lurus dengan tingkat produksi buah pisang yang pada tahun 2011-2015 sebanyak 54,07% di Pulau Jawa dan 45,93% di luar Pulau Jawa (Kementerian Pertanian, 2016), sehingga semakin tinggi produksi buah pisang maka semakin tinggi pula produksi jantung pisang. Oleh karena itu diperlukan adanya diversifikasi pengolahan jantung pisang. Pemanfaatan jantung pisang dalam bentuk *nugget* dapat meningkatkan kandungan serat dalam *nugget* dan memudahkan masyarakat untuk mengonsumsi jantung pisang, karena hanya perlu digoreng saja jika hendak dikonsumsi dan dapat disimpan dalam waktu lama di dalam *freezer*.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi antara daging ayam dan jantung pisang terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi antara daging ayam dan jantung pisang terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi olahan jantung pisang serta meningkatkan kadar serat dalam *nugget*.