

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget adalah produk olahan yang dibuat dari campuran daging dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang dicetak baik dengan cara dikukus maupun dibekukan, lalu diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (BSN, 2014). *Nugget* merupakan salah satu olahan daging yang populer karena dapat ditemui diseluruh penjuru dunia. *Nugget* tidak hanya dijual dalam keadaan beku, namun banyak restoran cepat saji yang juga menjual menu *nugget*.

Pada umumnya, *nugget* terbuat dari daging ayam, sapi, ikan, maupun daging lainnya. Seiring bertambahnya waktu, gaya hidup vegetarian yaitu saat manusia tidak mengonsumsi produk hewani beserta produk turunannya telah menjadi tren modern di kalangan masyarakat. Meskipun gaya hidup vegetarian bukanlah hal baru karena telah dikenal masyarakat dunia sejak dahulu, namun tren tersebut cukup populer dalam beberapa tahun terakhir ini. Menurut Pramita (2015), jumlah masyarakat Indonesia yang terdaftar sebagai anggota di Indonesian Vegetarian Society (IVS) adalah 60.000 orang pada 2010 dan terus meningkat sepanjang tahun. Anggota yang terdaftar di IVS merupakan sebagian kecil dari vegetarian di Indonesia karena tidak semua menjadi anggota di IVS. Oleh karena itu diperlukan inovasi terhadap produk olahan daging seperti *nugget* menggunakan bahan nabati.

Bahan nabati yang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif dalam pembuatan *nugget* adalah jamur tiram. Jamur tiram memiliki tekstur yang kenyal, lembut, berserat, dan berwarna putih sehingga dapat digunakan sebagai pengganti daging ayam. Selain itu, jamur tiram juga kaya akan asam amino esensial seperti valin, leusin, isoleusin, triptofan, dan asam amino lainnya. Jamur tiram memiliki kadar protein sebesar 13,8 g per 100 g dan serat sebesar 3,5 g per 100 g bahan (Saragih, 2015). Jamur tiram kini juga banyak digunakan

sebagai pengganti daging dalam masakan. Contoh pengolahan jamur tiram yang kini sering dilakukan adalah diolah menjadi sate, burger, pepes, abon, bakso, dan juga dendeng (Yuyun, 2012).

Dalam pembuatan *nugget*, terdapat bahan pembantu yang berperan penting karena mempengaruhi tekstur pada *nugget* yaitu *filler* dan *binder*. *Filler* adalah bahan pengisi yang ditambahkan dalam produk restrukturisasi daging seperti *nugget* yang bertujuan untuk meningkatkan flavor, mengurangi pengerutan selama proses pemasakan, meningkatkan karakteristik potongan produk, dan mengurangi biaya produksi (Komansilan, 2015). *Binder* atau bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* yang bertujuan untuk mengikat komponen bahan pada adonan sehingga membentuk tekstur pada *nugget* (Gantini, 2019). Bahan pengikat yang biasanya digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tapioka, tepung terigu, tepung mocaf, tepung ubi, maizena, dan telur.

Buah durian tersusun atas daging durian sebesar 20-35% dari keseluruhan buah, sedangkan kulit durian 60-75% dan biji durian 5-15% dari keseluruhan buah. Biji durian tidak dikonsumsi melainkan langsung dibuang sehingga menjadi limbah, hal tersebut menyebabkan persentase limbah biji durian menjadi tinggi, sedangkan biji durian masih dapat dimanfaatkan. Pengolahan paling umum yang dilakukan pada biji durian adalah dengan direbus, dimasak balado ataupun dibuat menjadi keripik. Selain itu biji durian juga dapat diolah menjadi angkak maupun menjadi tepung. Tepung biji durian dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan aneka kue seperti brownies, bolu, donat, juga dapat digunakan sebagai pudding, fla, dan aneka camilan lainnya. Dalam 100 gram biji durian terdapat komponen air sebesar 28,3 gram, karbohidrat 67 gram, lemak 2,5 gram, protein 2,5 gram, dan serat 1,4 gram (Hujjatusnaini et al, 2022).

Berdasar penelitian pendahuluan, jamur tiram yang dibuat menjadi *nugget* menghasilkan *nugget* dengan tekstur yang lembek dan mudah hancur sehingga sulit untuk dibentuk. Oleh karena itu, perlu ditambahkan *filler* dan *binder* pada *nugget* yaitu tepung biji durian. Pemilihan tepung biji durian sebagai *filler* dan *binder* yang digunakan dalam pembuatan *nugget* karena dalam tepung biji durian juga terdapat pati. Kadar pati pada tapioka sebesar 77-81% yang terdiri dari

amilosa dan amilopektin dengan rasio 22-28% (Imam et al, 2014). Tepung terigu dan tepung ubi masing-masing memiliki kadar pati sebesar 65-70% dan 48,67% (Widatmoko, 2015). Tepung maizena memiliki kadar pati sebesar 80% (Apriwijaya, 2018). Tepung biji durian memiliki kadar pati sebesar 42,1% (Arini et al, 2017). Meskipun kadar pati tepung biji durian lebih rendah jika dibandingkan bahan-bahan lainnya, namun dalam tepung biji durian juga terdapat gum. Dalam biji durian terdapat komponen gum sebanyak 56% dari total karbohidrat tepung biji durian kering yang digambarkan sebagai jaringan tipis yang menyelimuti granula pati (Permatasari et al, 2021). Gum yang terdapat pada tepung biji durian tersebut bersifat mampu mengikat air. Sifat pada gum tersebut dapat berdampak pada tekstur *nugget* yang dihasilkan. Oleh karena itu tepung biji durian dapat digunakan sebagai alternatif *filler* dan *binder* pada pembuatan *nugget*.

Pada penelitian *nugget* jamur tiram ini, konsentrasi tepung biji durian yang digunakan adalah 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, dan 12,5%. Pemilihan tersebut dilakukan berdasar penelitian pendahuluan, penggunaan tepung biji durian melebihi 12,5% menghasilkan *nugget* dengan warna yang gelap jika dibandingkan dengan *nugget* ayam pada umumnya. Oleh karena itu, penelitian *nugget* jamur tiram dengan penambahan tepung biji durian dilakukan dengan tujuan untuk mengkaji sifat fisikokimia dan organoleptik dari *nugget* tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi tepung biji durian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram yang dihasilkan ?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi tepung biji durian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram yang dihasilkan

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu membuat inovasi *nugget* vegetarian berbahan baku jamur tiram dengan memanfaatkan tepung biji durian sebagai *filler* dan *binder*.