



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan ini kemudian dilapisi tepung berbumbu (Sedap-Tekno Industri, 2002). Pada umumnya *nugget* dapat dibuat dari daging ayam dan daging sapi. *Nugget* juga dapat dibuat dari daging babi. Pengolahan daging babi menjadi *nugget* bertujuan untuk menambah keragaman pangan.

*Pork nugget* mempunyai perbedaan karakteristik dengan *chicken nugget* dan *beef nugget*. Perbedaan karakteristik tersebut meliputi flavor (rasa dan aroma), warna dan tekstur. Hal ini dipengaruhi oleh susunan komposisi kimia dan struktur jaringan daging yang berbeda-beda antara *pork*, *beef* dan *chicken*.

Pada umumnya dalam pembuatan *nugget* ditambahkan tepung terigu agar dihasilkan tekstur *nugget* yang kompak. Hal ini sehubungan dengan kadar pati tepung terigu yang cukup besar ( $\pm 67\%$ ) dan protein (8 – 14%) sehingga dapat membantu terbentuknya matriks gel protein-pati yang membuat tekstur *nugget* menjadi kompak.

Pada pembuatan *pork nugget* dapat ditambahkan tepung kedelai dan tepung jagung sebagai pengganti tepung terigu. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan produsen terhadap gandum sebagai bahan baku dari tepung terigu yang harus diimport dari negara lain dan memberdayakan sumber daya alam negara kita sendiri. Selain itu kedelai dan jagung mudah sekali didapatkan di

Indonesia dan harganya juga relatif murah. Oleh karena itu penggunaannya perlu dikembangkan lebih lanjut.

Tepung kedelai dan tepung jagung dapat ditambahkan dalam pembuatan *nugget* sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Hal ini disebabkan tepung kedelai mempunyai kandungan protein yang cukup besar ( $\pm 50\%$ ), sehingga dapat bermanfaat untuk meningkatkan *Water Holding Capacity* (WHC) dan memperkecil kehilangan air pada daging selama pengolahan. Sedangkan jagung mempunyai kandungan pati yang cukup besar ( $\pm 61\%$ ). Pati jagung akan mengalami proses gelatinisasi selama pemanasan sehingga gel pati akan berinteraksi dengan protein membentuk matriks gel protein-pati yang akan menentukan kekompakkan *nugget*. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui sejauh mana pengaruh proporsi tepung kedelai dan tepung jagung terhadap sifat fisiko-kimiawi *pork nugget* dan dapat diketahui proporsi tepung kedelai dan tepung jagung yang dapat diterima konsumen terhadap *pork nugget*.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung kedelai dengan tepung jagung terhadap sifat fisiko-kimiawi *pork nugget* ?
2. Seberapa proporsi tepung kedelai dengan tepung jagung yang dapat diterima konsumen terhadap *pork nugget* ?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui pengaruh proporsi tepung kedelai dengan tepung jagung terhadap sifat fisiko-kimiawi *pork nugget* serta dapat diketahui proporsi tepung kedelai dengan tepung jagung yang dapat diterima konsumen terhadap *pork nugget*.