

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Produk pangan yang berasal dari ternak merupakan salah satu penghasil protein hewani yang memiliki kandungan gizi yang lengkap, sehingga memiliki peran yang sangat penting dalam proses pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia. Sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat berasal dari daging, ikan, susu dan telur, maka dari itu pengolahan bahan pangan hasil ternak memerlukan inovasi terbaru untuk dapat menarik minat masyarakat.

Salah satu jenis protein hewani yang sering dikonsumsi yaitu daging. Daging adalah makanan sumber protein yang memiliki nilai gizi yang tinggi karena pada daging terdapat kandungan gizi yang lengkap sehingga dapat memenuhi kebutuhan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia. Jenis daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat biasanya seperti daging sapi, daging ayam, daging kambing dan daging kelinci.

Menurut Kuntoro *et al.* (2013) daging merupakan bahan pangan yang bersifat mudah rusak (*perishable food*), karena permukaan daging yang lembab dan memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Kerusakan pada daging dapat merusak kualitas fisik maupun kimia daging. Oleh karena itu, pengolahan daging bertujuan untuk mempertahankan kualitas daging dengan cara menciptakan produk yang memiliki kualitas yang baik dalam upaya perbaikan gizi masyarakat, salah satunya dengan mengkonsumsi olahan makanan yang berasal dari daging ayam.

Ayam broiler merupakan jenis ayam ras pedaging dengan karakteristik pertumbuhan yang sangat cepat dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, untuk dikonsumsi dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumsi protein hewani.

Menurut Rasyaf (2006) Ayam broiler merupakan tipe ayam pedaging yang dikembangkan secara khusus untuk dipasarkan pada umur yang relatif muda dan mempunyai pertumbuhan yang cepat, serta dada yang lebar dengan timbunan daging yang banyak. Oleh karena itu dapat memenuhi kebutuhan konsumsi daging ayam yang mengalami peningkatan sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang semakin pesat.

Pada saat ini masyarakat lebih menyukai makanan yang praktis dan bergizi dengan harga terjangkau. Berbagai jenis produk olahan daging bisa dengan mudah didapatkan dipasaran seperti sosis, kornet, bakso, nugget, abon dan sebagainya. Salah satu jenis makanan yang menggunakan bahan dasar daging yang banyak digemari oleh masyarakat yaitu nugget, nugget merupakan produk olahan daging yang sudah tidak asing lagi.

Nugget adalah jenis makanan cepat saji yang menggunakan bahan dasar daging yang cukup populer di kalangan masyarakat. Nugget merupakan produk olahan daging ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, yang dibuat dari campuran dari daging ayam yang sudah digiling yang diberi bahan pelapis dengan atau penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2002). Nugget dikonsumsi setelah dilakukan proses penggorengan rendam (*deep fat frying*) (Saleh *et al.*, 2002). Kandungan gizi yang terdapat pada nugget ayam seperti protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Produk nugget yang ada di pasaran berupa nugget ayam, nugget daging sapi dan nugget ikan.

Salah satu bahan yang digunakan pada proses pembuatan nugget adalah tepung. Tepung merupakan partikel padat berbentuk butiran lembut yang sering digunakan untuk membuat berbagai jenis makanan. Pada proses pembuatan

nugget tepung berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat yang dapat mempengaruhi pembentukan tekstur pada nugget. Tepung berguna untuk mengikat komponen yang terdapat pada adonan. Penggunaan tepung dengan komposisi yang tepat pada bahan pengisi akan menghasilkan nugget dengan tingkat kekenyalan yang baik. Tujuan dilakukan penambahan bahan pengisi pada pembuatan nugget adalah meningkatkan daya ikat air, menurunkan jumlah pemakaian daging, meningkatkan bobot untuk menambah volume dari nugget, mengurangi biaya formulasi dan meningkatkan flavour. Penggunaan bahan pengisi dengan persentase yang berbeda akan berpotensi untuk menghasilkan nugget dengan karakteristik fisikokimia yang berbeda.

Tepung maizena merupakan jenis tepung yang mengandung pati yang diekstrak dari jagung dan mengandung kadar amilopektin yang cukup tinggi. Menurut Utomo *et al.* (2017) kadar amilosa pada tepung maizena berada pada kisaran 27% dan untuk kandungan amilopektin berkisar 73%. Adanya kandungan amilosa dan amilopektin pada pati bahan pengisi dapat menyerap air dan terjadi proses gelatinisasi yang baik. Kelebihan dari tepung maizena yaitu kandungan serat pangan yang terdapat pada tepung maizena lebih tinggi dibanding tepung terigu, selain itu tepung maizena dapat mengikat air dan menahan air selama proses pemasakan (Silvia, 2008). Menurut BSN (1995) pada SNI No 01-3818-1995 bahan pengisi yang digunakan yaitu maksimum 50% dari berat daging.

Penggunaan komposisi tepung pada penelitian ini yaitu berkisar antara 10-30%, karena didasari dari penelitian Surawan (2007) melakukan penelitian pada nugget ikan tuna dengan komposisi penggunaan tepung yang berbeda (10%, 30% dan 50%). Hasil penelitian menunjukkan performan terbaik yang disukai panelis dengan penggunaan tepung pada komposisi 30% dengan tekstur 5,53 mm/dt. Dari

hasil pra penelitian yang dilakukan, didapatkan bahwa semakin tinggi penggunaan tepung maizena maka semakin kenyal tekstur nugget yang di dapatkan.

Berdasarkan uraian diatas, mendukung penulis untuk melakukan penelitian tentang “Analisis Sifat Fisikokimia Dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam Dengan Persentase Tepung maizena Yang Berbeda”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

2. Apakah persentase penggunaan tepung maizena yang berbeda berpengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak) dan penerimaan organoleptik pada nugget ayam.
3. Pada persentase berapakah penggunaan tepung maizena terbaik terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak) dan penerimaan organoleptik pada nugget ayam.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase penggunaan tepung maizena terbaik terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak) dan penerimaan organoleptik pada nugget ayam.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan ilmiah kepada masyarakat, serta untuk mendapatkan persentase penggunaan tepung maizena terbaik pada pembuatan nugget ayam.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah persentase penggunaan tepung maizena yang berbeda dapat berpengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak) dan penerimaan organoleptik pada nugget ayam.

