

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kepraktisan dalam mengonsumsi makanan pada saat sekarang ini menjadi salah satu kebutuhan bagi setiap individu. Hal tersebut terlihat dari gaya hidup masyarakat yang mengikuti pola konsumsi siap saji. Salah satu contoh makanan yang dapat dikonsumsi dengan praktis adalah nugget ayam.

Nugget ayam didefinisikan sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan. Kandungan gizi nugget ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Meskipun memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan baik, namun perlu dilakukan penambahan bahan lain dalam nugget ayam agar memiliki kandungan gizi yang semakin baik. Salah satu cara yang dapat meningkatkan kandungan gizi nugget ayam yaitu dengan melakukan penambahan tempe.

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi dengan menginkubasikan jamur *Rhizopus oligosporus*. Tempe dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam proses nugget ayam, hal tersebut dikarenakan tempe memiliki sumber protein nabati yang potensial dan memiliki nilai gizi yang seimbang dengan sumber protein hewani. Tempe juga merupakan sumber nabati yang dapat berfungsi untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, atau menurunkan efek negatif dari penyakit tertentu serta dapat mencegah atau menurunkan penyakit degeneratif.

Tempe juga memiliki kandungan vitamin dan mineral. Vitamin yang terdapat dalam tempe antara lain adalah vitamin A, tiamin, riboflavin, niasin, asam pantotenat, piridoksin, asam folat, vitamin B12, biotin, kalsium, fosfor, besi, magnesium, potasium, seng dan mangan. Selain itu kapang *Rhizopus Oligoporus* yang terdapat dalam tempe juga memproduksi enzim fitase yang dapat memecah fitat. Sehingga hal tersebut dapat meningkatkan ketersediaan mineral (Rachmawati dan Sumiyati, 2000).

Tempe sangat bermanfaat untuk tubuh, namun pada sisi lain tempe masih memiliki kendala, yaitu umur simpannya yang relatif singkat dan mudah rusak. Tempe segar hanya tahan 1-2 hari pada penyimpanan suhu ruang, setelah itu mutu tempe akan menurun dan menjadi rusak (Pujilestari *et. al.*, 2020). Penelitian ini menjadi sangat penting dilakukan karena meskipun umur tempe sudah melebihi dari umur simpan namun tempe diharapkan masih bisa dimanfaatkan dan ditambahkan dalam nugget ayam, dengan demikian tempe tidak terbuang begitu saja dan tidak menimbulkan kerugian bagi konsumen. Penambahan tempe dalam nugget ayam juga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis tempe yang selama ini dikenal dengan makanan yang bagi kalangan menengah kebawah serta dapat diterima oleh konsumen dari segi organoleptik.

Beberapa literatur terkait dengan penambahan tempe dalam nugget ayam belum ditemukan kajian yang membahas terkait dengan pengaruh lama penyimpanan tempe terhadap nugget ayam, namun penelitian yang dilakukan oleh Pujilestari 2020 terkait dengan mutu nugget hasil formulasi tempe dan daging ayam menunjukkan hasil bahwa formulasi tempe dan daging ayam terbaik adalah 25:25 (Pujilestari *et. al.*, 2020).

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Tempe Terhadap Kadar Protein, Tekstur dan Organoleptik Pada Nugget Ayam “**

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah lama penyimpanan tempe berpengaruh terhadap kadar protein, tekstur dan organoleptik pada nugget ayam?
2. Berapa lama penyimpanan tempe memberikan kualitas terbaik dalam nugget ayam?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan tempe terhadap kadar protein, tekstur dan organoleptik pada nugget ayam.

1.4 Hipotesis Penelitian

Lama penyimpanan tempe berpengaruh pada nugget ayam tempe dengan meningkatkan kadar protein, tekstur dan nilai organoleptik.