

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia terdapat sebanyak 93,6% anak-anak balita mempunyai masalah sulit makan dan kurang mengkonsumsi sayuran (Kementerian Kesehatan, 2015). Padahal mengkonsumsi sayuran berpengaruh pada sistem pertumbuhan anak. Sari (2018) telah membuktikan pada penelitiannya bahwa anak yang sulit makan sayur berpengaruh terhadap pertumbuhan anak pra sekolah. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya inovasi produk olahan yang sudah digemari oleh anak-anak namun diberi tambahan sayuran supaya dapat dijadikan sebagai alternatif anak-anak dalam mengkonsumsi sayuran. Contoh produk olahan tersebut adalah *nugget* ayam dengan penambahan sayuran

Nugget ayam merupakan salah satu produk olahan dari daging ayam yang diolah dengan memberikan bumbu (bawang merah, bawang putih, gula, garam dan merica bubuk), dicampur dengan tapioka sebagai bahan pengikat, dicetak pada bentuk tertentu, dikukus, dipotong kemudian dilumuri perekat putih telur dan dilapisi tepung roti atau panir kemudian digoreng. *Nugget* mempunyai tekstur yang lembut dengan rasa yang enak, warna luarnya kuning emas kecoklatan akibat dari penggorengan (Syamsir, 2008). Berdasarkan penelitian McCance and Widdowson's (2001) dapat diketahui bahwa daging ayam dalam jumlah 100 gram mengandung protein sebanyak 31,40 gram. Daging ayam diolah menjadi *nugget* dengan tujuan supaya anak-anak lebih tertarik mengonsumsinya jika diberikan dalam bentuk produk olahan. Pada penelitian ini dilakukan inovasi penganeekaragaman *nugget* ayam dengan penambahan sayuran yaitu bayam merah dengan tujuan dapat dijadikan sebagai alternatif supaya anak dapat mengkonsumsi sayuran sehingga kebutuhan gizi mikro dapat tercukupi. Selain itu bayam merah juga dapat dijadikan sebagai pewarna alami sehingga menciptakan *nugget* dengan warna yang lebih menarik untuk dikonsumsi oleh anak balita.

Bayam merah merupakan bahan sayuran daun yang memiliki kandungan gizi mikro yang cukup tinggi. Kandungan gizi yang terdapat pada bayam merah diantaranya vitamin, serat dan mineral yang sangat berguna untuk pertumbuhan. Kandungan kalsium dalam bayam merah berfungsi dalam pembentukan tulang dan kerangka tubuh. Tulang adalah salah satu pabrik pembentuk darah sehingga kalsium juga berpengaruh pada produksi darah merah di tubuh (Kaleka, 2012). Kandungan vitamin B dalam bayam merah berfungsi untuk pembentukan sel darah merah, menghasilkan antibodi, meningkatkan kekebalan tubuh. Kandungan vitamin C berfungsi sebagai pembentukan dan pengekal kolagen, mempercepat proses metabolisme pada tubuh, memperkuat tulang dan gigi serta menjadi senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Warna merah pada pigmen betasianin yang terkandung dalam bayam merah dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami sehingga dapat menjadi alternatif pengurangan penggunaan pewarna sintetik (Rukmana, 2008). Dalam 100 gram bayam merah, terdapat kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin (A, B1, E, C, dan folat), dan mineral (kalsium, fosfor, dan zat besi).

Penelitian penambahan bubur bayam merah pada nugget ikan kembung telah dilakukan oleh Kartika (2021) sebanyak 10%, 15%, 20% dan 30%. Hasil terbaik adalah *nugget* yang ditambah bubur bayam merah sebanyak 15%. Sebelumnya, Tob (2019) juga telah melakukan penelitian dengan menambahkan irisan bayam merah 10%, 12,5% dan 15% pada *nugget* ikan teri. Dan hasil terbaik berdasarkan nilai gizi dan sifat sensori adalah *nugget* dengan penambahan 10% bayam merah. Pada penelitian ini dilakukan pengolahan *nugget* ayam dengan penambahan bubur bayam merah

Penulis telah melakukan pra penelitian dengan menambahkan bubur bayam merah pada *nugget* ayam sebanyak 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25% pada 100 gram total semua bahan. Pada penambahan 25% bubur bayam merah dihasilkan *nugget* dengan warna merah yang menarik namun aroma bayam tercium jelas dan kentara rasa bayamnya. Beberapa panelis kurang menyukai *nugget* tersebut. Penulis memperkirakan *nugget* dengan penambahan bayam merah sebanyak 25% ini juga akan kurang disukai oleh anak-anak karena anak balita cenderung kurang menyukai sayuran.

Berdasarkan hasil pra penelitian tersebut, penulis melakukan penelitian penambahan bubur bayam merah pada *nugget* ayam dengan jumlah di bawah 25%, yaitu 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) Terhadap Karakteristik *Nugget* Ayam**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubur bayam merah (*Amaranthus tricolor* .L) terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic *nugget* ayam yang dihasilkan.
2. Mengetahui formula terbaik penambahan bubur bayam merah (*Amaranthus tiolor*. L) berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptic *nugget* ayam.

13.Manfaat Penelitian

1. Diperoleh informasi mengenai pengaruh penambahan bubur bayam merah (*Amaranthus tricolor* .L) terhadap karakteristik *nugget* ayam.
2. Diperoleh produk olahan *nugget* ayam dengan penambahan bubur bayam merah (*Amaranthus tricolor* .L) sebagai makanan tambahan bagi anak sekolah dalam upaya penanggulangan *stunting*.

1.4 Hipotesis Penelitian

H0 : Penambahan bayam merah tidak berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* ayam.

H1 : Penambahan bayam merah berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* ayam.

