

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Bahan pangan yang berasal dari peternakan sebagai sumber protein hewani yaitu daging, susu dan juga telur. Daging termasuk ke dalam salah satu bahan pangan komoditas hasil peternakan dengan kandungan gizi tinggi yang berguna untuk kesehatan manusia. Menurut Soeparno (2009) daging adalah bahan pangan yang apabila dikonsumsi dapat memberi kepuasan dan kenikmatan, karena terdapat kandungan gizi yang lengkap dan seimbang sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Adapun kandungan gizi yang terdapat di dalam daging yaitu protein, lemak serta beberapa jenis vitamin dan mineral.

Rahmawati dan Irawan (2021) menjelaskan bahwa seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pangan, masyarakat masa kini lebih banyak memilih untuk mengonsumsi produk yang *ready to eat*. Maksudnya yaitu produk yang sudah melewati tahapan pengolahan sampai pengemasan sehingga ketika sampai ke tangan konsumen produk tersebut dapat langsung dimakan atau dimasak sebentar tanpa perlu mengolahnya terlebih dahulu. Nugget adalah salah satu contoh dari produk pangan *ready to eat*. Konsumen dapat langsung mengonsumsi nugget dengan cara menggorengnya tanpa perlu mengolahnya lagi.

Nugget termasuk ke dalam salah satu produk pangan hasil peternakan dengan bahan utama yaitu daging ayam yang banyak disukai oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Nugget banyak disukai karena merupakan produk cepat saji yang praktis, memiliki rasa yang enak dan juga mengandung zat gizi yang tinggi.

Menurut SNI 01-6683-2002 (Badan Standardisasi Nasional, 2002) nugget didefinisikan sebagai produk daging olahan yang dicetak, dimasak dan dibekukan serta terbuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang telah diizinkan.

Rendang adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Rendang biasanya disajikan dalam kegiatan seperti 'baralek, batagak panghulu' dan acara adat penting lainnya. Rasa rendang begitu lezat sehingga dinobatkan sebagai salah satu makanan terlezat di dunia versi *World's 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia)* digelar oleh CNN Internasional 2011. Bumbu rendang terbuat dari berbagai macam rempah-rempah khas Indonesia. Adapun yang biasa digunakan untuk membuat bumbu rendang adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, lengkuas, kunyit, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cengkeh, ketumbar, merica, kayu manis dan buah pala.

Proses memasak bumbu rendang yaitu diawali dengan menghaluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, lengkuas, kunyit, ketumbar, dan merica. Kemudian semua bumbu halus ditumis dengan minyak panas lalu ditambahkan daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cengkeh, kayu manis dan buah pala. Semua bahan dimasak secara bersamaan sambil diaduk sampai berwarna kecoklatan dengan menggunakan api yang diatur panasnya sehingga dapat membunuh mikroba patogen dan meningkatkan cita rasa. Didukung oleh pendapat Rahmawati (2004) yang menyebutkan bahwa rempah-rempah memiliki aktivitas antimikroba yang

berfungsi untuk memperpanjang masa simpan serta mengandung senyawa antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas.

Nugget rendang merupakan salah satu inovasi produk olahan daging ayam dengan penambahan bumbu rendang ke dalam adonan. Nugget rendang dapat menjadi makanan kekinian yang praktis, dapat meningkatkan nilai gizi, memperpanjang masa simpan, serta sebagai diversifikasi rasa nugget sehingga menghasilkan produk nugget yang beraneka ragam dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi sebagai upaya pemanfaatan bumbu dan rempah khas Indonesia yang jumlahnya melimpah sehingga dapat memberikan manfaat yang lebih besar. Penambahan bumbu rendang ke dalam adonan nugget diharapkan juga dapat menjadi salah satu upaya untuk melestarikan kuliner bangsa karena nugget merupakan salah satu makanan modern dan kekinian, sedangkan rendang merupakan makanan tradisional yang nantinya dapat mempromosikan rendang sebagai salah satu makanan tradisional khas Sumatera Barat, Indonesia sehingga rendang dapat dikenal hampir ke seluruh dunia.

Penggunaan komposisi bumbu rendang pada penelitian ini yaitu berkisar 0-20%, karena didasari dari penelitian Irdawati (2018) melakukan penelitian pada mie sagu udang rebon dengan komposisi penambahan bumbu rasa rendang yang berbeda (0%, 5%, 7% dan 9%). Hasil penelitian menunjukkan performa terbaik yang disukai panelis dengan penambahan bumbu rasa rendang sebanyak 9%. Dari hasil pra penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil semakin tinggi persentase penambahan bumbu rendang, maka semakin dominan rasa dan aroma rendang jika dibandingkan dengan rasa nugget ayam itu sendiri. Sejauh ini penelitian terkait penambahan bumbu rendang pada nugget ayam ini belum pernah

dilakukan. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Fisikokimia, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Bumbu rendang”**.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan bumbu rendang dengan persentase yang berbeda terhadap sifat fisik (tekstur dan warna), sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari nugget ayam?
2. Berapa persentase terbaik penambahan bumbu rendang terhadap sifat fisik (tekstur dan warna), sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari nugget ayam?

## **1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan bumbu rendang dengan persentase yang berbeda terhadap sifat fisik (tekstur dan warna), sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari nugget ayam.
2. Untuk mengetahui persentase penambahan bumbu rendang yang dapat memberikan perlakuan terbaik terhadap sifat fisik (tekstur dan warna), sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari nugget ayam.

Adapun kegunaan dari penelitian ini sebagai pedoman dalam menetapkan standar mutu nugget ayam dengan penambahan bumbu rendang, sebagai referensi untuk membuat inovasi produk baru serta dapat meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap produk nugget ayam.

#### 1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah nugget ayam dengan penambahan bumbu rendang dengan persentase yang berbeda dapat meningkatkan sifat fisik (tekstur dan warna), sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari nugget ayam.

