

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peningkatan taraf hidup masyarakat dan bertambahnya kebutuhan masyarakat akan pentingnya kecukupan gizi makanan untuk kebutuhan tubuh, maka kebutuhan masyarakat akan protein hewani bertambah setiap tahunnya. Salah satu protein hewani pada ternak unggas adalah daging burung puyuh. Namun di Indonesia masih banyak masyarakat yang belum paham tentang kandungan gizi yang terdapat pada burung puyuh.

Burung puyuh merupakan hewan peralihan yang semula bersifat liar kemudian diadaptasikan menjadi hewan yang dapat ditenakkan. Jenis burung puyuh yang bisa ditenakkan di Indonesia yakni *Coturnix coturnix japonica* yang berasal dari Jepang. Menurut Wheindrata (2014) burung puyuh mulai dewasa kelamin pada umur 40-41 hari dan mulai bertelur pada umur 42 hari. Burung puyuh afkir adalah puyuh betina yang tidak memproduksi lagi pada umur 30 bulan atau pada saat berumur 2.5 tahun, sehingga dari segi ekonomi tidak memberikan keuntungan bagi peternak bila terus dipelihara.

Daging burung puyuh afkir memiliki nilai gizi protein yang tinggi 21.1% dan kadar lemak yang rendah 7.70% (Listiyowati dan Roospitasari, 2000). Setelah habis masa produksi maka daging puyuh dapat diolah menjadi produk lain untuk meningkatkan nilai jual. Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomi bisa diolah menjadi bakso daging puyuh, sosis daging puyuh, abon daging puyuh, dan nugget.

Manusia membutuhkan serat kasar dalam menu makanan sebesar 30 g perharinya. Salah satu makanan yang mengandung serat kasar yang baik adalah

wortel, wortel merupakan sayuran yang kaya vitamin A dan sangat bermanfaat untuk menurunkan kolesterol di dalam darah. Menurut Utama (2015), menyatakan bahwa untuk menjaga kadar kolesterol yang rendah, maka dibutuhkan wortel sebagai antioksidan. Antioksidan pada wortel dapat berinteraksi dalam menurunkan kolesterol dan menambah serat dari nugget. Menurut Putri dkk. (2013) menyatakan wortel juga merupakan sumber vitamin C yang baik, vitamin C adalah antioksidan larut dalam air yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh dan melindungi tubuh dari berbagai penyakit.

Lailani (2015) menyatakan bahwa dari segi organoleptik, warna pada wortel memberikan nilai lebih menarik, bervariasi dan memiliki aroma yang khas. Selain itu, wortel memiliki rasa yang enak sehingga digemari oleh masyarakat. Tekstur umbi wortel juga sangat baik, tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek. Manfaat yang dimiliki wortel yaitu dapat meningkatkan antioksidan dan menurunkan kolesterol suatu produk.

Filli (2014) menyatakan dalam penelitiannya bahwa dengan penambahan 10% tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan bakso itik afkir dapat menurunkan kadar protein 15.14% dan meningkatkan serat kasar 6.52%, protein rendah berguna untuk penderita asam urat.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Kandungan Kadar Protein, Kolesterol dan Organoleptik Pada Pembuatan Nugget Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) Afkir”**

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan wortel terhadap kadar protein, kolesterol dan organoleptik pada nugget puyuh afkir?
2. Berapa persen penambahan wortel yang menghasilkan kadar protein, kolesterol dan organoleptik nugget puyuh afkir terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian dan Manfaat

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* L) terhadap kandungan kadar protein, kolesterol dan organoleptik pada pembuatan nugget puyuh afkir. Penelitian ini bermanfaat untuk dapat menambah wawasan bagi peneliti dan masyarakat dalam mengelola daging puyuh afkir dan pembuatan nugget puyuh afkir.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah adanya penambahan wortel terhadap pembuatan nugget daging puyuh yang dapat menurunkan kadar protein, serta mengurangi kandungan kolesterol dan meningkatkan cita rasa nugget puyuh afkir.

