

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kebutuhan masyarakat perkotaan saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu bersifat *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). *Ready to cook* artinya hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan makanan. Salah satu bentuk makanan yang bersifat *ready to cook* adalah *nugget* (Syamsir, 2008).

Nugget adalah salah satu produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan persegi empat, potongan ini kemudian dilapisi dengan tepung berbumbu (*batter* dan *breaded*). *Nugget* dikukus setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. *Nugget* juga merupakan salah satu produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur *nugget* tergantung dari bahan asalnya. Produk *nugget* dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan sebagainya, tetapi yang populer dimasyarakat adalah *nugget* ayam. Untuk meningkatkan keragaman pada *nugget* maka belut dapat dijadikan pilihan yang tepat, karena kandungan protein pada belut yang relatif tinggi yaitu 14% (Astawan, 2008).

Ada tiga jenis belut yang umum dikenal di negara Indonesia, yaitu belut sawah (*Monopterus albus*, Z.), belut payau (*Macroptera caligans*, C.) dan belut rawa (*Synbranchus bengalensis*, M.), ketiga jenis belut tersebut memiliki ciri yang berbeda, yaitu bentuk belut rawa lebih ramping dibandingkan belut sawah. Selain itu belut rawa dapat hidup di dalam air payau (Sundoro, 2003).

Belut merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat serta mudah didapat. Belut adalah salah satu ikan air tawar bernilai ekonomi tinggi, ikan yang mirip ular, hidup dilumpur, dan rawa – rawa ini merupakan bahan pangan bergizi tinggi, karena kandungan gizinya yang tinggi. Berdasarkan komposisi gizinya, belut mempunyai nilai energi yang cukup tinggi, yaitu 303 kkal/100 gram daging. Nilai energi belut jauh lebih tinggi dibandingkan

dengan telur (162 kkal/100 gram tanpa kulit) dan daging sapi (207 kkal/100 gram). Hal itulah yang menyebabkan belut sangat baik untuk digunakan sebagai sumber energi. Nilai protein pada belut (14,0 gram/100 gram daging) lebih tinggi dari protein telur (12,8 gram/100 gram). Seperti jenis ikan lainnya belut baik digunakan sebagai pangan fungsional sehingga sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut sehingga cocok untuk dijadikan *nugget* (Astawan, 2008).

Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas *nugget* selain protein yang tinggi adalah jumlah bahan pengikat yang ditambahkan. Dalam pembuatan *nugget* diperlukan bahan pengikat yang berfungsi memperbaiki tekstur dan mengikat air dalam adonan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat adalah adonan tepung. Alternatif tepung yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung tapioka, tepung sagu dan tepung terigu (Hermansyah, 2010).

Terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum yang memiliki kandungan protein cukup tinggi dibandingkan dengan tepung sereal lainnya. Tapioka merupakan pati yang diperoleh dari ubi kayu melalui proses pamarutan, pemerasan, penyaringan, pengendapan, dan pengeringan. Tapioka banyak digunakan sebagai bahan pengental dan bahan pengikat dalam industri makanan, tapioka kaya akan karbohidrat dan energi. Tepung sagu dibuat dari empulur batang sagu. Pohon sagu yang telah dirubuhkan dipotong hingga tersisa batang saja. Batang dikuliti untuk mendapatkan empulur yang mengandung tepung. Empulur yang dihasilkan diparut menggunakan pangkur, yaitu silinder kayu berpaku, pegas, dan rantai atau tali yang berfungsi sebagai *belt*. Kemudian parutan tersebut diperas dengan alat pres untuk mengeluarkan pati dari empulur. Setelah pemerasan selesai, dilakukan penyaringan untuk membuang serat-serat kasar dari empulur. Hasil saringan diendapkan untuk memisahkan tepung sagu dari air dan kemudian dilakukan pengeringan. Tepung sagu kaya dengan karbohidrat namun sangat rendah gizi lainnya, oleh sebab itu maka sangat baik apabila ketiga tepung tersebut dikombinasikan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan *nugget*. Pada penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh (Minarti *et al.*, 2013) Jumlah penambahan belut yang terbaik untuk menghasilkan *nugget* belut dengan mutu terbaik adalah 75%. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis telah melakukan

penelitian dengan judul “**Pengaruh Variasi Penambahan Belut (*Monopterus albus*, Z.) Presto Terhadap Karakteristik *Nugget* Belut**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh variasi penambahan belut presto terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.
2. Mengetahui variasi penambahan belut presto terbaik berdasarkan karakteristik *nugget* yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Penganekaragaman produk olahan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat dan meningkatkan daya guna belut menjadi produk yang menjadi nilai tambah dengan mengolahnya menjadi *nugget*.
2. Menghasilkan *nugget* yang bergizi dan lebih ekonomis dengan pemanfaatan belut sebagai bahan bakunya.

1.4 Hipotesa Penelitian

- H_0 : Perbedaan variasi penambahan belut presto tidak berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.
- H_1 : Perbedaan variasi penambahan belut presto berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.