

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan konsumsi masyarakat pada zaman sekarang yaitu tersedianya bahan makanan praktis dalam bentuk siap saji yaitu makanan yang siap masak dan siap untuk di konsumsi. Namun banyak makanan siap saji yang sekarang beredar di kalangan masyarakat memiliki nilai gizi yang rendah, maka dari itu diperlukan makanan siap saji yang memiliki nilai gizi yang baik salah satunya yaitu *nugget*.

Nugget adalah salah satu inovasi pengolahan bahan pangan cepat saji yang terbuat dari daging sapi, ayam, ikan, dan lain-lain yang sangat populer dikalangan masyarakat. *Nugget* mempunyai nilai gizi yang baik, dan aman untuk dikonsumsi. Menurut Badan Standar Nasional (2000) yang dimuat dalam SNI 01-6683-2002, *nugget* didefinisikan sebagai produk olahan yang dicetak, dimasak, dibekukan dan dibuat dari campuran daging giling yang diberi pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan merupakan bahan makanan yang diizinkan.

Sampai saat ini bahan baku pembuatan *nugget* masih menggunakan bahan yang berasal dari bahan hewani seperti daging, ayam, ikan biasanya bahan yang berasal dari daging mengandung lemak yang tinggi dan rendah serat disamping tinggi akan protein. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi bahan baku *nugget* yang berasal dari bahan hewani dengan bahan nabati yang rendah lemak serta tinggi serat, seperti *nugget* dari sayur sayuran misalnya wortel, bayam, dan jamur tiram namun belum terlalu banyak inovasi *nugget* berbahan dasar sayuran untuk itu perlu dilakukan inovasi kembali dalam pembuatan *nugget* menggunakan bahan utama sayur-sayuran yaitu dengan memanfaatkan jantung pisang dalam pembuatan *nugget*.

Jantung pisang atau bisa juga di sebut bunga pisang merupakan bagian dari pisang yang dapat dimanfaatkan tetapi kurang begitu diminati oleh masyarakat karena kurangnya inovasi dalam pengolahan jantung pisang. Biasanya jantung pisang hanya diolah menjadi sayuran namun sekarang ini sudah mulai banyak inovasi yang dilakukan dalam pengolahan jantung pisang seperti pembuatan dendeng dan abon dari jantung pisang. Hal ini menunjang penulis untuk melakukan inovasi pembuatan *nugget* dengan menggunakan jantung pisang, jantung pisang dipilih karena memiliki struktur yang menyerupai daging sehingga dapat menjadi

pengganti ayam dalam pembuatan nugget. Hal ini dikarenakan jantung pisang memiliki manfaat baik bagi tubuh yaitu mengikat lemak dan kolesterol, memberikan rasa kenyang yang lebih lama serta memiliki serat yang baik bagi pencernaan, dalam 100g jantung pisang mengandung 1,2g protein, 8,3g karbohidrat, 0,3g lemak, serta beberapa mineral dan sejumlah vitamin yang baik bagi tubuh manusia, dan dapat menghemat biaya pembelian daging ayam, untuk mendapatkan nugget dengan gizi yang baik maka pada penelitian ini digunakan penambahan udang rebon dalam pembuatan nugget jantung pisang.

Udang Rebon merupakan udang berukuran kecil yang telah mengalami proses pengeringan dengan sinar matahari. Berdasarkan Pada 100g udang rebon kering memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama kandungan protein 59,4g dan 2.306mg (Direktorat Gizi Depkes, 1992) kalsium yang setara dengan hasil laut yang lainnya, namun produk dari udang rebon kurang begitu diminati oleh masyarakat. Jadi untuk itu diperlukan terobosan baru dalam penggunaan udang rebon sebagai bahan makanan. Untuk meningkatkan nilai ekonomis udang rebon maka perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut, salah satu caranya dengan cara pembuatan nugget dengan bahan baku jantung pisang, pemanfaatan udang rebon dalam pembuatan nugget jantung pisang bertujuan untuk dapat meningkatkan nilai gizi dari nugget yang dihasilkan terutama dalam memenuhi kebutuhan protein dan kalsium.

Pembuatan nugget memerlukan bahan pengikat berasal dari pati yang berfungsi memperbaiki tekstur dengan mengikat air dalam adonan. Bahan pengikat yang biasa digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung. tepung yang digunakan sebagai bahan pengikat pada penelitian ini adalah tepung beras

Tepung beras memiliki komponen utama berupa pati dan memiliki kandungan karbohidrat 80g, Tepung beras adalah tepung/bubuk halus yang berasal dari beras yang digiling sampai tingkat kehalusan tertentu, biasanya digunakan untuk pembuatan kue karena tekstur yang dihasilkan oleh tepung beras lebih kenyal di bandingkan tepung terigu, pada penelitian ini digunakan tepung beras bertujuan untuk mendapatkan hasil tekstur nugget yang lebih baik

Pembuatan nugget dengan menggunakan jantung pisang diharapkan dapat memberikan nilai ekonomis dari jantung pisang dan menambahkan ragam dalam pengolahan jantung pisang sehingga bisa diterima oleh masyarakat.

Dari uraian diatas, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul,
“Pengaruh Penambahan Udang Rebon (*Acetes indicus*) Terhadap Karakteristik Nugget Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana*) yang dihasilkan”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mempelajari pengaruh penambahan udang rebon dengan jantung pisang terhadap karakteristik *nugget* jantung pisang yang di hasilkan
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap uji organoleptik *nugget* jantung pisang dengan penambahan udang rebon yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini bermanfaat untuk menghasilkan nugget yang memiliki gizi tinggi dan memiliki harga yang lebih terjangkau dengan jantung pisang sebagai pengganti daging.
2. Diversifikasi produk jantung pisang menjadi *nugget*

1.4 Hipotesa Penelitian

Ho : Konsentrasi penambahan udang rebon tidak berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* jantung pisang yang dihasilkan

H1 : Konsentrasi penambahan udang rebon berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* jantung pisang yang dihasilkan