

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi masyarakat, daging ayam juga diolah menjadi berbagai macam produk seperti bakso, nugget dan lain sebagainya. Nugget ayam disukai oleh semua kalangan mulai dari dewasa sampai anak-anak dan kalangan ekonomi menengah kebawah sampai ekonomi menengah ke atas. Hal ini disebabkan nugget ayam mempunyai penampilan yang menarik, krispi dibagian luar dan lembut dibagian dalam (Kim et al., 2015).

Produk olahan daging ayam pada umumnya mengandung protein yang tinggi, namun rendah serat, hal ini dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi buah-buahan dan sayuran. Namun bagi sebagian orang yang tidak suka makan sayur dan buah tentu hal ini akan menyebabkan terjadinya defisiensi serat serta vitamin dan mineral. Maka perlu dilakukan suatu inovasi pengolahan nugget ayam dengan penambahan sayuran. Salah satu sayuran yang mengandung serat, vitamin dan mineral yang tinggi adalah bayam. Dalam 100 gr bayam mengandung energi sebesar 36 kkal, protein 3,5 gram, serat 0,8 gram, karbohidrat 6,5 gram, kalsium 276 mg, fosfor 67 mg, zat besi 3,9 mg, vitamin A 6090 IU, vitamin B1 0,080 mg, dan vitamin C sebesar 80 mg (kementrian kesehatan RI, 2015).

Nugget ayam merupakan makanan siap saji (*ready to eat food*), untuk penyajiannya terlebih dahulu digoreng dengan menggunakan minyak sebagai penghantar panas. Penggunaan minyak ini paling sering ditemukan pada metode deep-fat frying, dimana nugget ayam dimasak dengan menggunakan minyak yang banyak, sehingga berpengaruh terhadap banyaknya minyak yang terserap ke dalam produk nugget ayam yang siap dikonsumsi. Konsumsi makanan berminyak (*fried food*) berkaitan dengan peningkatan resiko penyakit kronik seperti hipertensi, obesitas, jantung coroner, gagal jantung (Gadiraju et al., 2015). Konsumsi lemak jenuh dan lemak

transberkontribusi pada penumpukan material lemak (plak) dalam pembuluh darah (arteri). Makanan berminyak (*fried food*) sangat berkaitan dengan peningkatan massa lemak tubuh dan kasus obesitas (Qi *et al.*, 2014), penyakit kardiovaskular, dan juga diabetes tipe 2 (Sayon-Orea, Carlos, and Martínez-Gonzalez, 2015).

1.2 Permasalahan yang akan diteliti :

Rendahnya kandungan serat dan mineral pada produk olahan berbasis daging, perlu dilakukan inovasi penambahan sayuran pada pembuatan nugget ayam, untuk itu perlu dilakukan penelitian untuk melihat karakteristik fisikokimia maupun *costumer study* pada nugget ayam yang ditambahkan berbagai jenis bayam.

1.3 Tujuan khusus

Memperoleh informasi spesifik karakteristik nugget ayam tanpa penambahan sayur, penambahan bayam hijau dan penambahan bayam merah ditinjau dari kadar zat besi, kadar serat, kadar air, kadar protein, kadar lemak, warna (L^* , a^* b^*), nilai organoleptik (uji hedonik dan uji *deskriptive analysis*).

1.4 Urgensi penelitian

Berbagai penyakit yang banyak berkembang saat ini tentu sangat terkait dengan pola konsumsi makanan yang tidak tepat dan tidak sehat. Salah satunya karena tingginya konsumsi lemak/minyak yang biasanya terdapat pada berbagai produk olahan yang digoreng, salah satunya adalah nugget ayam. Karena itu, diperlukan adanya metode pengolahan baru untuk menghasilkan nugget ayam dengan karakteristik yang cenderung sama tetapi memiliki kadar lemak yang jauh lebih rendah. Disamping itu perlu adanya inovasi penambahan sayuran pada nugget ayam serta teknik pengemasan yang tepat sehingga dapat meningkatkan dan mempertahankan nilai gizi nugget ayam.