

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia. Daging kaya akan protein, vitamin, mineral dan lemak. Kandungan protein dan vitamin dari daging ayam sangat bermanfaat jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan seimbang. Ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kandungan gizi daging ayam broiler per 100 g bahan yaitu kadar air 55,9 g, protein 18,2 g, kalsium 14 mg, fosfor 200 mg, zat besi 1,5 mg, energi 302 kkal dan lemak 25,25 g (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Selain tingkat mutu protein yang tinggi pada daging, terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Daging ayam broiler memiliki cita rasa yang baik, mudah diperoleh dalam bentuk segar dan harga relatif lebih murah. Usaha yang perlu dilakukan untuk mempertahankan mutu atau nilai gizinya adalah pengolahan dan menciptakan variasi produk-produk baru. Naget merupakan salah satu inovasi pengolahan daging ayam.

Naget merupakan produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu dan dilumuri dengan tepung roti. Naget dikelompokkan ke dalam produk olahan cepat saji (*fast food*) yang saat ini di kenal baik oleh masyarakat karena lebih praktis, ekonomis, dan mudah untuk dikonsumsi. Berdasarkan bahan utamanya, ada berbagai macam naget seperti naget ayam, naget daging, naget udang dan naget ikan. Naget ayam merupakan salah satu produk hasil teknologi pengolahan daging yang memiliki nilai gizi baik serta harga yang terjangkau bila

dibandingkan dengan produk olahan daging sapi. Produk naget ayam banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat terutama anak-anak, dan produk ini tersedia di supermarket dengan jumlah yang relatif banyak dalam berbagai cita rasa.

Kandungan gizi pada naget ayam per 100 g adalah kadar air maksimal 60 g, protein minimal 12 g, lemak maksimal 20 g, karbohidrat maksimal 20 g dan kadar kalsium maksimum 30 mg (SNI, 2014). Nilai gizi naget bervariasi tergantung bahannya. Bahan tambahan makanan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan berfungsi sebagai penambah cita rasa, aroma dan penambah selera bagi konsumen. Salah satu inovasi produk naget adalah dengan penambahan jagung manis.

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki peranan strategis dan bernilai ekonomis serta memiliki peluang untuk dikembangkan. Di Indonesia, jagung merupakan bahan pangan pokok kedua setelah padi. Saat ini jagung telah banyak dimanfaatkan terutama dalam industri pangan. Salah satu jenis jagung yang banyak digunakan yaitu jagung manis. Pengembangan produk naget dengan melakukan penambahan bahan baku lokal diharapkan memberikan hasil dan manfaat yang baik bagi masyarakat. Penambahan jagung manis selain bagian dari diversifikasi pangan juga untuk menambah cita rasa dan merubah tampilan naget itu sendiri. Ditinjau dari segi organoleptik, jagung manis memiliki warna yang menarik. Hal ini disebabkan karena jagung manis mengandung beta karoten.

Jagung manis memiliki kadar beta karoten yaitu berkisar 6,4 – 11,3  $\mu\text{g/g}$  bahan, 22% betakaroten dan 51% xantofil, pigmen xantofil yang utama adalah lutein dan zeaxanthin (Aini, 2013). Beta karoten merupakan pigmen warna pada bahan pangan yang dapat memberikan kesan menarik dan memberikan manfaat

kesehatan bagi tubuh. Beta karoten berperan penting pada kesehatan tubuh manusia dalam mencegah penyakit degeneratif dengan cara mempertahankan fungsi sistem imun. Beta karoten memiliki kemampuan untuk mencegah stress oksidatif yang dapat berakibat merusak jaringan syaraf sehingga terjadi peradangan syaraf dan menyebabkan penyakit pikun. Sebagai zat pewarna alami, jagung manis memiliki kandungan gizi lainnya seperti karbohidrat, lemak, protein, gula, air dan serat.

Penelitian mengenai naget ayam telah dilakukan dengan berbagai variasi bahan baku. Masing-masing variasi bahan baku, bahan tambahan dan metode formulasi tersebut menghasilkan kualitas naget yang berbeda, dengan harapan didapatkan produk berkualitas. Penambahan jagung manis dengan persentase yang berbeda diharapkan akan menghasilkan kadar air, tekstur, warna, susut masak, cita rasa, aroma dan tekstur yang berbeda pula. Air dalam bahan pangan dihubungkan dengan penentu mutu suatu produk diantaranya rasa, tekstur dan ketampakan (Winarno, 2004). Selain ini kadar air juga sebagai penentu umur simpan produk. Susut masak merupakan salah satu indikator dari nilai nutrisi produk olahan pangan dan faktor yang akan mempengaruhi nilai ekonomi.

Pada penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Anasiru dkk. (2021) yang melakukan penelitian mengenai pembuatan naget ikan gabus dengan penambahan jagung 20% merupakan perlakuan terbaik, namun belum ada yang melakukan penelitian mengenai pembuatan naget ayam dengan penambahan jagung manis. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Naget Ayam”**.

## 1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan jagung manis dengan persentase yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, tekstur, warna, susut masak dan mutu hedonik naget ayam?
2. Berapa persentase terbaik penambahan jagung manis terhadap kadar air, tekstur, warna, susut masak dan mutu hedonik naget ayam?

## 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan jagung dengan persentase yang berbeda terhadap kadar air, tekstur, warna, susut masak dan mutu hedonik naget ayam serta mengetahui persentase terbaik penambahan jagung terhadap kadar air, tekstur, warna, susut masak dan mutu hedonik naget ayam.

Manfaat dari penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman dalam membuat inovasi produk baru serta dapat meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap naget ayam.

## 1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis untuk penelitian ini adalah penambahan jagung dengan persentase yang berbeda pada naget ayam berpengaruh meningkatkan nilai kadar air, warna, susut masak dan mutu hedonik serta menurunkan nilai tekstur dari naget ayam.