

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan pangan berupa sumber protein hewani yang mudah diolah, dicerna, dan mempunyai citarasa yang enak sehingga sangat disukai oleh kebanyakan orang. Daging ayam juga merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Daging ayam dalam bentuk segar memiliki kecenderungan yang relatif lebih cepat rusak sehingga hal tersebut merupakan masalah yang cukup serius dalam industri daging. Masalah ini timbul karena pada umumnya daging sudah dikenal sebagai media yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme termasuk bakteri pembusuk. Kerusakan daging yang terlalu cepat harus dicegah dengan berbagai alternatif pengolahan dan pengawetan baik secara fisik dan kimia yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan daging, memperbaiki sifat organoleptik, menambah variasi olahan daging serta menghemat waktu untuk dapat mengkonsumsinya. Salah satu produk olahan daging ayam yang paling banyak dikonsumsi di dunia modern adalah naget.

Naget adalah makanan olahan dari daging giling yang dibentuk, dimasak, dan dibekukan yang mengandung atau tidak mengandung bahan tambahan lainnya (SNI, 2014). Dalam pembuatan naget berkualitas baik membutuhkan bahan pengisi (*filler*) yang dapat mengikat air dengan baik, tetapi tidak mengganggu proses emulsifikasi. Bahan ini akan membantu mempertahankan kelembaban dan kelezatan naget. Bahan pengikat berfungsi untuk menyatukan air dalam adonan. Salah satu bahan pengikat makanan terbaik untuk menyerap air adalah tepung, sehingga menjadi pilihan umum sebagai bahan pengikat saat membuat naget. Bahan pengikat membantu memberikan warna yang terang, meningkatkan elastisitas

produk, meningkatkan stabilitas emulsi, mengurangi penyusutan yang disebabkan oleh pemasakan, menghasilkan tekstur yang padat, dan mengekstraksi air dari adonan.

Selain *filler*, dalam pembuatan naget juga dibutuhkan bahan *extender* yaitu bahan selain daging yang ditambahkan dalam pembuatan naget. Fungsi bahan *extender* untuk inovasi produk makanan dengan menggunakan lebih sedikit bahan utama. Penggunaan bahan *extender* dapat bervariasi, tergantung pada jenis makanan yang dibuat. Salah satu bahan *extender* yang dapat digunakan yaitu jagung. Jagung merupakan jenis buah yang memiliki kandungan serat, karbohidrat, protein, lemak, kalsium (Ca), fosfor (P), vitamin, dan zat-zat lain yang meningkatkan kesehatan seperti betakaroten dan antosianin yang tinggi.

Jagung dapat digunakan sebagai makanan fungsional karena mengandung serat pangan yang dibutuhkan tubuh (*dietary fiber*) dengan indeks glikemik (IG) relatif rendah dibanding padi. Indeks glikemik adalah ukuran yang digunakan untuk menentukan seberapa cepat kadar gula darah seseorang meningkat setelah mengonsumsi makanan tinggi karbohidrat. Serat makanan terutama serat larut yang ditemukan dalam jagung dapat membantu menurunkan kadar kolesterol plasma darah.

Selain itu, jagung merupakan salah satu makanan rendah lemak. Lemak tak jenuh dan lemak tak jenuh ganda, baik untuk kesehatan jantung. Jagung juga mengandung protein yang baik untuk sistem kekebalan tubuh, otot, dan jaringan tubuh. Oleh karena itu, penambahan jagung pada pembuatan naget hendaknya dapat memberikan dampak baik terhadap kandungan nutrisi dan cita rasa dari naget itu sendiri.

Penambahan jagung pada naget sudah dilakukan pada penelitian terdahulu. Penelitian yang dilakukan oleh Domili dkk. (2021) dengan fokus penambahan jagung pada naget ikan gabus (*Channa striata*) memperoleh hasil bahwa tingkat kesukaan naget tertinggi diperoleh dengan perbandingan ikan gabus dan jagung manis yaitu 80:20. Namun belum terdapat penelitian yang membandingkan penggunaan jagung pada pembuatan naget ayam. Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Serat, dan Nilai Hedonik Naget Ayam”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan jagung dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas kadar protein, kadar lemak, kadar serat, dan nilai hedonik naget ayam?
2. Berapa persentase jagung yang memberikan hasil terbaik terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar serat, dan nilai hedonik naget ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jagung dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas kadar protein, kadar lemak, kadar serat, dan nilai hedonik naget ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat umum dan untuk pengusaha naget ayam mengenai bagaimana kualitas kadar protein, kadar lemak, kadar serat, dan nilai hedonik naget ayam.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan jagung pada naget ayam berpengaruh meningkatkan kadar serat dan nilai hedonik dan menurunkan kadar protein dan kadar lemak naget ayam.

