

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam adalah semua jaringan ayam yang dapat dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Daging mengandung nilai nutrisi yang tinggi karena pada daging terdapat asam amino essensial yang lengkap dan seimbang. Konsumsi daging dapat bersumber dari daging unggas (ayam, itik), daging ruminansia (sapi, kambing) serta daging ikan. Jenis daging yang biasa digunakan untuk pembuatan nugget adalah daging ayam karena daging ayam ini mudah diperoleh dan harga lebih terjangkau dibandingkan dengan daging ruminansia. Data dari Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2014), konsumsi daging ayam pedaging pada tahun 2011 sebesar 3.650 kg/kap/tahun dan pada tahun 2015 telah mencapai 4.797 kg/kap/tahun.

Daging ayam bisa diolah menjadi beberapa produk yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Produk olahan daging ayam terdiri atas produk olahan daging yang melalui proses penggilingan seperti nugget, bakso dan sosis serta produk olahan daging tanpa melalui proses penggilingan seperti rendang, dan dendeng. Menurut Anjarsari (2010), pengolahan dilakukan terhadap daging bertujuan untuk memperpanjang masa simpan daging, memperbaiki sifat organoleptik, menambah variasi olahan daging, serta menghemat waktu untuk dapat mengkonsumsinya.

Seiring dengan berkembangnya zaman, manusia dituntut untuk lebih praktis dan efisien dalam hidupnya. Akibatnya terjadi perubahan gaya atau pola konsumsi pangan yang sebelumnya mengkonsumsi produk olahan tradisional menjadi produk olahan modern yang lebih mudah diperoleh dan dapat disajikan dengan

cepat (*fast food*). Salah satu produk yang mudah dan dapat disajikan dengan cepat (*fast food*) dari olahan daging ayam adalah nugget.

Nugget ayam adalah suatu produk olahan daging ayam yang digiling, ditambahkan bumbu-bumbu, lalu diberi tepung yang berfungsi sebagai perekat sehingga terbentuk adonan yang menyatu dengan daging, kemudian dilumuri bagian luarnya dengan telur dan tepung roti. Nugget digoreng setengah matang lalu disimpan dalam keadaan beku untuk mempertahankan mutu dan keamanannya selama penyimpanan (Astawan, 2007). Nugget pertama kali dipopulerkan di Amerika Serikat karena cocok sekali dengan kondisi masyarakat yang sibuk, sehingga nugget ini banyak diminati (Nurzainah dan Namida, 2005).

Pada proses pembuatan nugget diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar semua bahan dapat menyatu dalam satu adonan sehingga menghasilkan tekstur adonan yang baik. Bahan pengikat merupakan bahan yang digunakan dalam makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Bahan pengikat yang digunakan dapat berupa tepung. Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung terigu.

Potensi hasil-hasil pertanian lokal Indonesia sangat berlimpah, tetapi banyak diantaranya yang belum dimanfaatkan secara optimal, maka salah satu hal penting yang dilakukan ialah mengoptimalkan penggunaan potensi sumber daya alam tersebut, sehingga tidak ada lagi komoditas hasil pertanian yang tidak termanfaatkan. Untuk mengoptimalkan penggunaan potensi lokal tersebut maka diciptakan produk yang dibuat menggunakan hasil pertanian lokal seperti tanaman talas yang dibuat menjadi tepung.

Talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai tanaman pangan (Sulistiyowati *et al.*, 2014). Talas merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak ditemukan di Indonesia, mudah didapat, dan memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Tepung talas memiliki kandungan amilosa dan amilopektin yang tinggi yang memberikan kemampuan dalam mengikat air dan mempertahankannya selama proses pengolahan berlangsung. Menurut Hartati dan Titik (2003), tepung talas memiliki kandungan amilosa 16.5% dan amilopektin 83.49% dengan suhu gelatinisasi 69-72°C. Karena keterbatasan pengetahuan dan teknologi selama ini talas hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang diolah secara tradisional oleh masyarakat, misalnya melalui pembuatan *stick* talas, kerupuk talas, atau bahkan hanya diolah dengan perebusan dan ditambahkan garam sebagai pemberi cita rasa, atau digoreng.

Nugget biasanya dibuat menggunakan tepung terigu. Melihat potensi yang dimiliki talas, maka talas dapat dibuat menjadi tepung yang nantinya akan diaplikasikan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan nugget. Pembuatan nugget yang biasanya menggunakan tepung terigu ditambahkan dengan tepung talas dan diharapkan penggunaan tepung terigu dapat dikurangi. Dengan diciptakannya inovasi ini maka potensi lokal tersebut dapat dikenal dan digunakan oleh masyarakat.

Pada penelitian ini dilakukan penelitian perbedaan konsentrasi tepung terigu (*Triticum. L*) dan tepung talas (*Colocasia esculenta L. Schoott*) yang merujuk pada penelitian Melia, Juliyarsi, dan Rosya (2010) pada bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka.

Berdasarkan pemaparan di atas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Terigu (*Triticum. L*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta L.Schoot*) Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Susut Masak, Total Koloni Bakteri Aerob dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam”**.

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas terhadap kadar air, kadar protein, susut masak, total koloni bakteri aerob dan nilai organoleptik nugget ayam.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk dapat menghasilkan nugget berbasis tepung lokal yang dapat diterima dari segi fisikokimia dan organoleptik serta untuk mendapatkan konsentrasi terbaik dalam penggunaan tepung talas dalam pembuatan nugget. Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai bentuk diversifikasi nugget berbasis tepung lokal dan diharapkan dapat diaplikasikan pada industri lokal.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, susut masak, total koloni bakteri aerob dan nilai organoleptik nugget ayam.

