

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk makanan yang berasal dari hewan ternak merupakan sumber gizi penting bagi manusia karena kandungannya yang kaya akan protein berkualitas tinggi, lemak, vitamin, dan mineral esensial. Pangan hewani adalah sumber protein sangat penting untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Dalam industri pangan produk hewani memiliki peranan besar, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Sumber protein hewani utama berasal dari daging, susu dan telur.

Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang dimanfaatkan untuk mencukupi kebutuhan akan protein hewani, sebab mengandung protein berkualitas tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging bisa diolah menjadi berbagai jenis produk yang menarik dengan bentuk dan cita rasa yang bervariasi, dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomisnya tanpa mengurangi kandungan nutrisi yang ada. Menurut Kuntoro *et al.* (2013) daging adalah bahan pangan yang bersifat mudah rusak (*perishable food*), dikarenakan permukaan daging yang lembab dan memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Kerusakan pada daging dapat merusak kualitas fisik maupun kimia daging. Oleh sebab itu, proses pengolahan daging dimaksudkan untuk mempertahankan kualitas serta menghasilkan produk dengan gizi tinggi. Aneka olahan yang berasal dari bahan baku utama daging seperti nugget, sosis, kornet, bakso, dan abon tersedia dengan mudah di pasaran. Salah satu jenis olahan yang menggunakan bahan dasar daging yang banyak digemari berbagai kalangan masyarakat yaitu nugget.

Nugget disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang

dewasa sebagai makanan favorit. Di Indonesia nugget ayam menjadi produk yang populer karena bersifat praktis, harga yang terjangkau serta bernutrisi, ditambah lagi ketersediaan bahan baku daging ayam yang melimpah. Pola konsumsi masyarakat membuat nugget ayam banyak diminati di Indonesia (Azzahra, 2024). Nugget digemari karena mudah didapatkan di pasaran terutama di pasar modern seperti swalayan dan supermarket. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2014), nugget ayam adalah produk olahan pangan yang terbuat dari daging ayam yang dibentuk, dilapisi tepung roti atau sejenisnya, mengalami proses pembekuan atau pendinginan, serta dapat digoreng sebelum disajikan. Proses pembuatan nugget melalui beberapa tahap sebelum siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan. Pembuatan nugget melalui berbagai tahap seperti penggilingan, pencampuran bahan tambahan, pembentukan, penggorengan atau pembekuan.

Popularitas nugget meningkat seiring dengan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis dan lebih menyukai makanan yang praktis namun tetap bergizi. Nugget ayam yang tersedia di pasaran beragam jenis, salah satunya nugget curah yang dijual tanpa kemasan, sehingga tidak ada informasi mengenai kandungan dan kualitas gizi. Produk pangan olahan seperti nugget ayam curah sangat rentan mengalami penurunan mutu baik secara kimia maupun mikrobiologi. Penyimpanan nugget yang langsung ke dalam *freezer* tanpa kemasan memungkinkan nugget lebih beresiko terkontaminasi mikroba pada saat konsumen mengambil produk, sehingga akan terjadi fluktuasi suhu ketika dibuka dan ditutup kembali. Proses pengolahan nugget yang tidak higienis serta penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme yang berpotensi merusak kualitas produk nugget dan membahayakan kesehatan konsumen.

Susanti *et al.* (2023) dalam penelitian karakteristik kimia nugget ayam curah komersial menunjukkan nilai kadar air 32,15%, protein 10,51% dan lemak 4,86%. Penelitian oleh Manullang *et al.* (2018) menunjukkan bahwa nugget ayam curah memiliki nilai *Total Plate Count* (TPC) yaitu 9×10^3 CFU/g sampai $7,2 \times 10^4$ CFU/g, dimana menunjukkan nilai lebih tinggi dibandingkan dengan nugget ayam kemasan, namun masih berada dalam batas yang ditentukan SNI. Untuk mengetahui produk nugget aman dan memiliki kualitas gizi yang sesuai dengan standar, diperlukan analisis yang komprehensif terhadap kandungan kimia dan mikrobiologis nugget ayam curah. Oleh karena itu, dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas gizi dan mikrobiologis produk nugget curah yang dijual di Kota Padang apakah sudah memenuhi standar yang ditetapkan SNI. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kimia dan Mikrobiologi Nugget Ayam Curah di Pasar Modern Kota Padang”.

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas kadar air, kadar protein, kadar lemak dan *Total Plate Count* (TPC) nugget ayam curah yang dijual di pasar modern Kota Padang?
2. Apakah nugget ayam curah yang dijual di pasar modern Kota Padang sudah memenuhi standar SNI?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas nugget curah di pasar modern Kota Padang ditinjau dari aspek kimia dan mikrobiologi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih rinci mengenai kualitas nugget yang tersedia, serta menjadi informasi bagi konsumen dalam memilih produk

makanan yang aman dan bernutrisi.

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah nuget ayam curah yang tersedia di pasar modern Kota Padang sudah memenuhi standar kadar air, protein, lemak, dan TPC.

