

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Protein hewani merupakan jenis protein yang berasal dari hewan, seperti daging, ikan, telur, susu, dan produk olahannya. Protein hewani memiliki kandungan asam amino esensial yang lebih komplit dibandingkan dengan protein nabati. Beberapa fungsi dari protein hewani meliputi mendukung pertumbuhan sel, memperkuat sistem kekebalan tubuh, membantu pembentukan otot, mendukung proses metabolisme, serta berfungsi sebagai sumber energi. Salah satu keuntungan protein hewani jika dibandingkan dengan protein nabati adalah kandungan asam amino esensialnya yang lebih lengkap. Protein hewani dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok yaitu susu, telur, dan daging.

Daging ayam salah satu daging yang paling banyak dikonsumsi di kalangan masyarakat, baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Daging ayam memiliki rasa yang enak dan bergizi. Konsumsi daging ayam di Indonesia tergolong tinggi, daging ayam termasuk salah satu daging yang paling terjangkau, serbaguna, dan mudah diolah menjadi berbagai hidangan, sehingga populer di berbagai budaya kuliner. Rosyidi *et al.* (2009) menyatakan bahwa daging ayam memiliki komposisi kandungan gizi yang baik, antara lain kadar air 74,86 %, lemak 1,65 %, mineral 0,98 %, dan kalori 114 kkal. Pada saat ini banyak masyarakat mengolah daging ayam yaitu, bakso, fried chicken, sosis, dimsum, dan naget.

Menurut Standar nasional Indonesia, (2013) naget merupakan produk olahan daging berbentuk potongan yang sudah dimasak sebagian atau sepenuhnya, kemudian dibekukan. Produk ini digoreng sebelum dikonsumsi. Secara umum, naget ayam mengandung protein dari daging ayam, karbohidrat dari tepung, serta

lemak dari proses penggorengan. Namun, kandungan gizinya bisa sangat bervariasi tergantung pada bahan dan metode pengolahannya. Oleh karena itu, banyak produsen kini menawarkan versi naget ayam yang lebih sehat, seperti rendah lemak, bebas gluten, atau tanpa bahan pengawet.

Naget ayam memiliki ciri khas yang membuatnya populer sebagai camilan dan makanan praktis. Terbuat dari daging ayam yang diolah bersama tepung, rempah, dan bahan pengikat, naget ini menawarkan perpaduan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Lapisan luar yang dibalut tepung roti memberikan sensasi kriuk ketika digoreng atau dipanggang, sedangkan bagian dalamnya terasa enak dan gurih karena bumbu serta kandungan daging ayamnya. Naget biasanya dibuat dalam bentuk kecil dan bervariasi, seperti persegi panjang, oval, atau bentuk unik lainnya, menjadikannya menarik bagi anak-anak dan mudah dikonsumsi. Produk ini juga dikenal karena kemudahannya dalam penyajian cukup dimasak langsung dari *freezer* tanpa perlu persiapan rumit. Saat digoreng, naget akan berubah warna menjadi emas kecoklatan, menambah daya tarik visual.

Sebagai salah satu produk makanan olahan, naget ayam memiliki dampak besar dalam mendukung industri peternakan ayam, pengolahan makanan, dan distribusi makanan beku. Selain itu, naget ayam juga memberikan potensi besar untuk inovasi dalam hal cita rasa, bentuk, dan nilai tambah gizi. Masyarakat telah membuat naget dengan berbagai inovasi seperti naget ayam sayur, naget ayam keju, naget ayam tahu, naget ayam udang, naget ayam wortel, naget ayam keju mozzarella, dan naget ayam jamur.

Jamur pangan adalah jenis jamur yang aman dikonsumsi dan sering digunakan sebagai bahan makanan karena memiliki rasa yang enak serta kandungan

gizi yang baik. Jamur ini biasanya kaya akan protein, serat, vitamin, dan mineral, sehingga menjadi pilihan makanan sehat.

Jamur memiliki kelebihan yaitu sebagai sumber nutrisi yang kaya akan nutrisi seperti protein, serat, vitamin (B, D), dan mineral seperti selenium serta kalium, mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan tubuh dan Digunakan dalam industri makanan (misalnya sebagai pengganti daging), farmasi, dan bioteknologi (penguraian limbah dan produksi enzim). Selain memiliki kelebihan yang kaya akan nutrisi, jamur juga memiliki kekurangan yaitu, tidak semua jamur bisa dikonsumsi, beberapa jenis seperti *Amanita phalloides* atau dikenal dengan jamur tudung maut, sangat beracun dan bisa menyebabkan kematian jika dikonsumsi. Jamur segar, mudah rusak dan membusuk jika tidak disimpan dengan baik, dan beberapa orang bisa mengalami alergi atau masalah pencernaan setelah mengonsumsi jamur tertentu. Jamur sangat tidak dianjurkan pada orang yang memiliki penyakit asam urat.

Di Indonesia banyak terdapat jenis-jenis jamur untuk pangan, yaitu jamur tiram, jamur enoki, jamur shitake, dan jamur shimeji. Jamur dapat diolah menjadi makanan yang bergizi, contohnya adalah jamur crispy, pepes tahu jamur, tumis jamur, tongseng ayam jamur, oseng jamur, pepes jamur, oseng jamur, soup jamur, dan naget ayam jamur.

Naget ayam jamur adalah produk olahan makanan yang memadukan daging ayam dan jamur sebagai bahan utama, menghasilkan hidangan lezat dengan tekstur dan cita rasa unik. Kombinasi ini memberikan rasa gurih yang khas dari ayam, ditambah dengan aroma dan tekstur kenyal dari jamur. Jamur yang sering digunakan dalam naget ini antara lain jamur tiram, jamur enoki, jamur shimeji,

jamur kuping dan jamur shiitake, yang terkenal memiliki rasa umami dan kaya nutrisi.

Banyak peneliti menggunakan jamur sebagai karakter utama dalam sebuah penelitiannya, termasuk pada pengolahan naget ayam, contohnya adalah penambahan jamur tiram dalam pembuatan naget ayam. Penelitian yang dilakukan oleh Utomo dkk. (2014) dengan fokus penambahan jamur tiram terhadap kualitas kimia naget ayam memperoleh hasil bahwa penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dapat meningkatkan kadar air, dan menurunkan kadar lemak. Namun belum terdapat penelitian yang membandingkan penambahan jamur tiram, enoki, shiitake dan shimeji pada pembuatan naget ayam. Untuk menciptakan inovasi baru, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS SIFAT KIMIA DAN INTENSITAS SENSORI NAGET AYAM YANG DITAMBAHKAN BERBAGAI JENIS JAMUR ”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan berbagai jenis jamur (jamur tiram, jamur enoki, jamur shitake, dan jamur shimeji) terhadap komposisi kimia (kadar air, kadar lemak, kadar serat, kadar abu) dan intensitas sensori (rasa, warna, aroma, dan tekstur)
2. Jenis jamur manakah yang memiliki nilai gizi dan intensitas sensori terbaik pada naget ayam.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan berbagai jenis jamur (jamur tiram, jamur enoki, jamur shitake, dan jamur shimeji) terhadap

komposisi zat kimia (kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar serat) dan intensitas sensori (rasa, warna, aroma, dan tekstur)

2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan berbagai jenis jamur dalam pembuatan naget ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini bagi peneliti adalah dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti tentang produk naget ayam dengan penambahan berbagai jamur. Selain itu, sebagai landasan atau pedoman untuk melakukan pengembangan produk naget ayam dengan penambahan berbagai jamur.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan berbagai jamur yang berbeda berpengaruh terhadap sifat kimia yaitu kadar air, kadar lemak, kadar serat, dan kadar abu, dan intensitas sensori seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur.

