

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era globalisasi yang semakin maju menyebabkan selera manusia yang semakin tinggi dan berubah-ubah, salah satunya yaitu selera makanan sehingga banyak sekali makanan-makanan baru yang bermunculan dengan rasa yang bervariasi untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan pasar. Salah satu kebutuhan masyarakat perkotaan saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). *Ready to cook* artinya hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan sehingga dapat dikonsumsi secepatnya. Salah satu produk yang siap untuk dimasak adalah *nugget*.

Nugget adalah salah satu produk *ready cook* atau siap untuk dimasak. Badan Standarisasi Nasional No 6683 (2014) mendefinisikan *nugget* ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak) diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan. Dalam pengolahan *nugget* perlu adanya penambahan wortel yang bertujuan untuk menurunkan kadar kolesterol darah dan meningkatkan sistem imun dalam tubuh karena wortel mengandung senyawa karotenoid terutama β -karoten, yang merupakan prekursor vitamin A atau provitamin A, yang dapat juga berfungsi sebagai antioksidan (Bidlack dan Wang, 2000)

Pemilihan daging ayam bermutu baik sangat menentukan kualitas dan kuantitas dari *nugget*. Daging yang digunakan dalam penelitian ini daging ayam

probiotik. Daging probiotik ini berasal dari penelitian Anggraeni (2019) yaitu ayam yang dicangkokkan probiotik melalui oral yaitu Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus pentosus* yang diisolate dari limbah ampas susu kedelai. BAL tersebut berada di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dengan suhu penyimpanan di bawah titik beku -20°C .

Minangkabau atau daerah Sumatera Barat merupakan daerah yang sangat menggemari penggunaan cabai dalam berbagai masakannya, sehingga masakan orang Minang memiliki ciri khas dengan rasa pedas. Hal tersebut membuat banyak produsen memanfaatkan berbagai jenis cabai untuk berinovasi dalam produknya dengan tujuan menciptakan produk yang memiliki tingkat kepedasan yang berbeda.

Cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan salah satu sumber sensasi rasa pedas yang dipakai oleh produsen karena pada buah cabai merah mengandung senyawa *capsaicin* sebagai pemberi rasa pedas dan merupakan senyawa antioksidan alami yang baik untuk tubuh. Selain itu cabe merah banyak mengandung zat warna (β -karoten) yang merupakan senyawa pewarna merah alami. Berdasarkan standar warna yang ada, cabe merah termasuk penghasil β -karoten dengan kadar yang banyak sehingga bisa digunakan sebagai pewarna alami, akan tetapi pada makanan-makanan tertentu (Saadah, Wahyudianti dan Nurdiana, 2018)

Penggunaan konsentrasi cabai merah yang berbeda dalam pembuatan *nugget* wortel daging ayam probiotik diharapkan dapat memberikan pengaruh kadar lemak, kolesterol dan aktivitas antioksidan. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Indri (2019), pemakaian cabai merah pada produk rendang suwir

itik probiotiknya dengan *range* 5%, menunjukkan pengaruh yang sangat nyata terhadap hasil rata-rata aktivitas antioksidan dan pada penelitian Drymas (2019) juga menyatakan kadar lemak dan kolesterol menunjukkan pengaruh nyata pada produk yang sama. Penelitian ini di mulai dengan perlakuan paling kecil karena belum ada yang melakukan *riset* mengenai penambahan cabai merah kedalam olahan *nugget*, sehingga perlu dilakukan penelitian terlebih dahulu.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka sangat berpotensi penulis dapat melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pengolahan *Nugget* Wortel Daging Ayam Probiotik Halal dengan Penambahan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap Kadar Lemak, Kolesterol dan Aktivitas Antioksidan”**.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pengolahan *nugget* wortel daging ayam probiotik halal dengan penambahan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap kadar lemak, kadar kolesterol dan aktivitas antioksidan.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengolahan *nugget* wortel daging ayam probiotik halal dengan penambahan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap kadar lemak, kadar kolesterol dan aktivitas antioksidan.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan inovasi terbaru pada produk *nugget* ayam serta dapat diaplikasikan dalam dunia industri lokal.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan cabai merah (*Capsicum annum* L.) dalam persentase yang berbeda dapat berpengaruh terhadap kadar lemak, kolesterol dan aktivitas antioksidan pada *nugget* wortel daging ayam probiotik.

