

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler merupakan jenis ayam yang dipelihara oleh masyarakat khususnya para peternak dengan tujuan untuk dimanfaatkan atau diambil dagingnya.. Ayam broiler dihasilkan melalui perkawinan silang, seleksi, dan rekayasa genetik yang dilakukan pembibitnya. Ayam broiler dimanfaatkan dagingnya karena sebagai sumber protein hewani. Menurut Rasidi (2000) menyatakan bahwa broiler merupakan istilah untuk menyebut strain ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis, dengan ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relatif muda, serta menghasilkan daging berkualitas serat lunak.

Daging ayam merupakan daging unggas yang juga tergolong dalam salah satu sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dengan perbandingan jumlah yang cukup. Daging ayam banyak diolah menjadi berbagai macam produk olahan. Pengolahan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan selain itu juga untuk menambah dari cita rasa sesuai selera serta dapat mempertahankan nilai gizinya. Beberapa bentuk hasil pengolahan daging ayam diantaranya nugget, sosis, kornet, abon, bakso, dll.

Bayam merupakan salah satu sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Bayam (*Amaranthus sp.*) sebagai sayuran memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satunya yaitu zat besi. Yang mana zat besi memiliki peran yang sangat penting dalam pembentukan hemoglobin. Oleh karena itu zat besi merupakan komponen penting dalam fungsi sel darah merah. Biasanya

bayam diolah atau dikonsumsi dalam bentuk hidangan untuk lauk pauk seperti sayur sup bayam, tumis bayam, bayam tumis telur, sayur bening dan ada juga diolah menjadi makanan ringan seperti keripik bayam, dan bola-bola roti bayam. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2009) komposisi zat gizi bayam 100 gram BDD (Berat Dapat Dimakan) yaitu energi (16 kkal), air (94.5 g), protein (0.9 g), lemak (0.4 g), karbohidrat (2.9 g), serat (0.7 g), besi (3.5 mg), kalsium (166 mg), dan karoten (2293 ug).

Indonesia memiliki potensi untuk mengembangkan produk-produk yang berbahan dasar bayam. Sehingga diperlukan alternatif baru dalam pengolahan bayam agar masyarakat Indonesia tetap bisa mengkonsumsinya dalam bentuk yang lain. Salah satunya adalah pengolahan nugget ayam dengan penambahan bayam. Pada penelitian ini menggunakan bayam hijau sebagai bahan tambahan nugget karena bayam hijau memiliki kandungan zat besi yang lebih besar dibandingkan bayam merah menurut Nelma (2013).

Nugget adalah salah satu produk olahan peternakan asal daging yang digiling halus dan dicampurkan dengan bahan lainnya. Nugget yang menggunakan daging ayam sebagai bahan dasar utamanya biasa disebut sebagai nugget ayam. Nugget ayam sudah banyak dikenal disemua kalangan masyarakat dan banyak digemari terutama oleh anak-anak. Namun, makanan cepat saji biasanya memiliki kelemahan pada kandungan gizi lainnya salah satunya zat besi, untuk itu diperlukan penambahan bahan lain guna meningkatkan kandungan zat besinya. Selain terbuat dari daging ataupun ikan, nugget juga dapat ditambahkan dengan bahan non daging seperti nugget ayam dengan penambahan sayur bayam. Nugget ayam dengan penambahan sayur bayam pada bahan baku nugget ini

diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terutama anak-anak yang kurang suka mengonsumsi bayam secara utuh sehingga kebutuhan gizi dapat terpenuhi. Yang mana bayam diketahui merupakan salah satu bahan pangan sumber zat besi. Dengan menambahkan bayam ke dalam adonan nugget bisa mencegah defisiensi zat besi.

Penelitian terkait penambahan bayam pada nugget ayam sudah pernah dilakukan. Salah satunya yaitu Sugiarto dkk. (2018) melakukan penelitian pada nugget ayam dengan penambahan beberapa sayuran (wortel, tomat, bayam) dengan persentase bayam 0%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya peningkatan protein, lemak, serat, dan abu pada nugget ayam dengan penambahan bayam. Sementara Indraswari dkk. (2017) melakukan penelitian pada pembuatan nugget ikan lele dengan penambahan bayam sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%. Penelitian ini menunjukkan hasil yang paling dapat diterima oleh panelis adalah pada perlakuan ketiga yaitu nugget lele dengan penambahan bayam sebanyak 30%. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus sp.*) Terhadap Kualitas Kadar Air, Kadar Protein, dan Nilai Organoleptik dari Nugget Ayam”**.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh penambahan bayam (*Amaranthus sp.*) dengan persentase yang berbeda terhadap kadar air, kadar protein, zat besi dan organoleptik dari nugget ayam?

1.2.2 Berapa persentase terbaik penambahan bayam (*Amaranthus sp.*) terhadap kadar air, kadar protein, zat besi dan sensori dari nugget ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan bayam (*Amaranthus sp.*) dengan persentase yang berbeda terhadap kadar air, kadar protein, zat besi dan nilai organoleptik dari nugget ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai bagaimana karakteristik dari nugget ayam yang ditambahkan bayam sebagai pangan alternative sumber zat besi untuk masyarakat secara umum dan untuk pengusaha-pengusaha nugget ayam secara khusus. Selain itu juga untuk meningkatkan minat masyarakat agar mau mengkonsumsi bayam dalam bentuk olahan nugget.

1.5 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah nugget ayam dengan penambahan bayam (*Amaranthus sp.*) dengan persentase yang berbeda dapat meningkatkan kadar air, kadar protein, kadar zat besi dan nilai organoleptik dari nugget ayam.