

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget salah satu kudapan siap saji yang diminati masyarakat dari berbagai kalangan usia untuk dijadikan *snack* berbentuk kotak untuk saran penyajian perpotong 25 g (Hasanah, 2020). *Nugget* terbuat dari daging yang digiling dicampur bumbu, bahan pengisi dan bahan tambahan lainnya. Bahan dicampur menjadi adonan kemudian dituang dalam loyang untuk dibentuk, dikukus, dicelupkan pada putih telur dan ditaburi tepung pati atau pada tepung roti kemudian dapat disimpan dalam *freezer* dan dengan atau tanpa digoreng pada suhu 180 derajat celcius (Mawati dkk, 2017).

Bahan dasar ayam, daging sapi atau ikan umumnya dijadikan bahan *nugget*. Menurut Saragih (2018) *nugget* dengan bahan dari protein hewani mengandung kadar lemak yang tinggi dan kadar serat yang rendah. *Nugget* ayam mengandung kadar lemak tinggi (18,82 g/100g) serta kandungan serat yang rendah (0,9g/100g).

Penggunaan bahan dasar daging pada pembuatan *nugget* dapat diganti dengan bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal yang berpotensi adalah jamur tiram dan kacang merah yang dapat dijadikan olahan protein nabati. Jamur tiram memiliki teksturnya lembut dan kenyal hampir sama dengan daging ayam, penampilannya menarik, dan cita rasanya relatif netral sehingga dapat dijadikan pengganti bahan dasar *nugget*. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)

merupakan salah satu jenis jamur yang mudah dikembangkan dan menjadi salah satu komoditas yang diminati masyarakat karena teknik budidayanya yang sederhana (Zulfarina dkk, 2019). Produksi jamur tiram di Jawa Tengah menjadi sentra terbesar kedua setelah Jawa Barat.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) produksi jamur tiram meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2018 produksi 31.051.571 ton, sedangkan tahun 2019 mengalami kenaikan sebesar 6,5% dari tahun sebelumnya. Kandungan gizi jamur tiram putih per 100 g mengandung serat pangan 3,6 g dan protein 1,9 g (TKPI, 2017).

Nugget berbahan jamur tiram merupakan salah satu inovasi olahan produk pangan siap saji. Karakteristik *nugget* jamur tiram yang dihasilkan adalah warna coklat keemasan, tekstur kenyal, aroma khas jamur dengan rasa gurih. Olahan pangan tersebut dijadikan sebagai alternatif pangan yang tinggi serat. Menurut Saragih (2018) konsumsi *nugget* jamur tiram sebanyak 7 pieces/hari atau 140 g, dapat memenuhi kebutuhan serat pangan sebesar 48% dan protein kurang lebih sebesar 20%.

Penambahan kebutuhan harian protein sumber nabati bisa ditingkatkan dengan bahan pangan yang tinggi protein. Salah satu bahan pangan lokal tinggi protein sumber nabati yaitu kacang merah. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) yang merupakan salah satu produk pertanian yang banyak dihasilkan oleh petani lokal. Kutipan dari *Institute of Medicine's Food and Nutrition* menyatakan bahwa kacang merah sebagai salah satu sumber makanan yang memiliki kandungan protein berkualitas baik dibandingkan

dengan jenis kacang-kacangan yang lain dilihat dari kandungan asam amino pada kacang merah (Bestari,Siti, 2013 dalam Cahyono,2018).

Hasil produksi kacang merah pada tahun 2018 menurut Badan Pusat Statistik (BPS) di Jawa Tengah memproduksi kacang merah sebanyak 45.054 ton, sedangkan pada tahun 2019 produksi kacang merah meningkat dari sebelumnya. Kandungan gizi kacang merah per 100 gram mengandung energi 314 kkal, protein 22,10 g, lemak 1,10 g, karbohidrat 56,20 g dan serat pangan 4 g (TKPI, 2017).

Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penambahan kacang merah untuk mencukupi kebutuhan harian protein orang dewasa sekitar 50 g/org/hari, karena dari rata-rata konsumsi *nugget* jamur tiram menyumbang 20% dari kebutuhan protein/org/hari (Saragih,2018)

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini dapat dilakukan untuk menjadikan upaya *snack* alternatif yaitu *nugget* jamur tiram dengan penambahan kacang merah sebagai kudapan tinggi serat dan tinggi protein.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dirumuskanlah masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana daya terima, kandungan serat dan protein *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*)?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima, kandungan serat dan protein *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis daya terima formulasi *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).
- b. Mendeskripsikan daya terima formulasi *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).
- c. Mendeskripsikan kadar serat formulasi *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).
- d. Mendeskripsikan kandungan protein formulasi *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian diharapkan menemukan formulasi yang tepat dalam daya terima, kandungan serat dan protein *nugget* berbahan jamur

tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*)

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi contoh olahan *nugget* dengan bahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi masyarakat mengenai inovasi tentang daya terima, kandungan serat dan protein *nugget* berbahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dengan penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*).