

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan olahan daging melalui proses penggilingan dengan penambahan bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat berupa tepung terigu kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti. Bahan baku yang biasa digunakan adalah daging sapi, ayam, ikan, dan lain-lain (Damayanti, 2021).

Dalam proses pengolahan *nugget*, memerlukan bahan pengikat dan pengemulsi yang berfungsi untuk meningkatkan stabilitas emulsi, menaikkan tingkat kesukaan serta meningkatkan *flavour* pada *nugget* (Sinta dkk., 2019). Pada umumnya, bahan pengikat yang digunakan pada proses pengolahan *nugget* adalah tepung terigu.

Saat ini Indonesia memiliki ketergantungan *import* terigu yang tinggi. Tingginya pemanfaatan tepung terigu sebagai bahan dasar pangan lokal dan ketergantungan masyarakat terhadap bahan dasar tersebut, terutama dalam pembuatan *nugget*. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), Indonesia telah melakukan *import* bahan dasar terigu yakni gandum sebesar 11,4 juta ton. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan bahan baku terigu adalah dengan memanfaatkan tanaman lokal seperti pisang kepok putih.

Pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* L.) termasuk tanaman pisang olahan, sehingga jarang dikonsumsi secara langsung. Pisang kepok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan

makanan seperti keripik, gorengan dan sebagainya. Salah satu olahan dari pisang yang dapat meningkatkan diversifikasi pangan adalah dengan mengolah pisang kepek putih menjadi tepung pisang. Tepung pisang kepek putih ini dapat diaplikasikan pada berbagai produk, misalnya *nugget*.

Tepung pisang adalah tepung yang diperoleh dari daging buah pisang melalui proses pengeringan dan penggilingan. Tepung pisang yang baik menurut SII adalah tepung pisang yang berwarna putih dengan kadar air maksimal 12% wet basis, jenis patinya khas pati pisang, bahan pengawet yang digunakan yaitu sulfit harus mengandung SO₂ sisa sulfitasi maksimal 100 ppm, keadaan bawahan rasanya normal. Biasanya pisang yang dipakai untuk pembuatan tepung pisang adalah pisang jenis plantain. Pisang kepek putih merupakan jenis pisang plantain yang menghasilkan warna tepung paling baik.

Tepung pisang mempunyai berbagai manfaat, biasanya dimanfaatkan sebagai campuran pada industri roti, *cake*, *biscuit* dan sebagainya. Di berbagai negara, tepung pisang digunakan dalam pembuatan *pastry*, *soufflé*, pudding dan sebagainya. Tepung pisang juga bisa digunakan sebagai campuran pada industri ice cream dan makanan bayi (Santoso, 2005)

Tepung pisang kepek putih mengandung polisakarida berupa pati dan pektin. Tepung pisang kepek putih memiliki jumlah pati yang tinggi yaitu mencapai (20,53% per (100 gram)) (Wibowo dkk., 2008). Pati pada tepung pisang kepek putih berfungsi sebagai bahan pengikat yang dapat mengurangi persentase susut masak selama proses pemasakan *nugget* (Lengkey dkk., 2009).

Pektin adalah substansi alami yang terdapat pada sebagian besar tanaman pangan. Selain sebagai elemen struktural pada pertumbuhan jaringan dan komponen utama dari lamella tengah pada tanaman, pektin juga berperan sebagai perekat dan menjaga stabilitas jaringan dan sel. Pektin merupakan senyawa polisakarida dengan bobot molekul tinggi, pektin digunakan sebagai pembentuk gel dan pengental dalam pembuatan jelly, marmalade, makanan rendah kalori dan dalam bidang farmasi digunakan untuk obat diare (Hariyati, 2006).

Peran tepung pisang kepok putih pada pembuatan *nugget* mempunyai peluang yang tinggi karena pada produk *nugget* tidak memerlukan pengembangan sehingga tepung pisang dapat menggantikan peran tepung terigu.

Sifat organoleptik tepung pisang kepok putih untuk dijadikan sebagai bahan untuk memodifikasi untuk mengganti tepung terigu pada *nugget* perlu ditinjau lebih lanjut sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik organoleptik *nugget* yang dihasilkan serta dapat diketahui proporsi penambahan tepung pisang kepok putih yang tepat dalam *nugget* (Hadinoto dkk. 2014).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti akan membuat *nugget* berbahan tepung pisang kepok putih yang dicampurkan dengan tepung terigu dengan perbandingan tertentu dalam pembuatan *nugget* ayam. Pembuatan *nugget* dengan formulasi tepung pisang yang bervariasi merupakan inovasi baru dalam pembuatan bahan makanan dengan harapan mampu menambah kualitas

nugget yang dihasilkan baik dalam tekstur, rasa, aroma dan nilai gizi terutama kandungan serat dari *nugget* tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu:

1. Bagaimana daya terima *nugget* dengan substitusi tepung pisang kepok putih?
2. Bagaimana kandungan gizi *nugget* dengan substitusi tepung pisang kepok putih?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
 - a. Mengetahui tingkat kesukaan *nugget* dengan substitusi tepung buah pisang kepok putih.
 - b. Mengetahui kandungan gizi *nugget* dengan substitusi tepung pisang kepok putih.
2. Tujuan Khusus
 - a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan terhadap variasi formulasi *nugget* ayam dengan substitusi pisang kepok putih.
 - b. Mendeskripsikan nilai kandungan protein pada formulasi *nugget* ayam dengan substitusi pisang kepok putih.

- c. Mendeskripsikan nilai kandungan serat pada formulasi *nugget* ayam dengan substitusi pisang kepok putih.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menambah inovasi terhadap produk pangan lokal dan mengetahui kandungan zat gizi *nugget* dengan substitusi tepung buah pisang kepok putih.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan di bidang pangan gizi dan kesehatan terutama dalam memanfaatkan buah pisang kepok putih yang potensial untuk menjadi alternatif penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *nugget*.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan yang bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya dan dapat dijadikan referensi untuk mengetahui pengaruh pembuatan *nugget* dengan substitusi buah pisang kepok terhadap daya terima dan kandungan gizi.

