

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan selingan atau cemilan (*snack*) adalah makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa faktor yang menyebabkan masyarakat menyukai makanan selingan selain karena rasanya yang enak, biasanya karena biaya produksi yang rendah, mudah dibuat, dan memiliki masa simpan yang lama. Namun, pada dasarnya mementingkan rasa yang enak saja tidaklah cukup, karena memperhatikan kandungan gizi dalam makanan yang dikonsumsi sangatlah penting untuk mengetahui kandungannya. Sebab, ketidakseimbangan zat gizi dalam tubuh dapat menimbulkan masalah gizi (Hartati *et al.*, 2021).

Salah satu produk makanan cepat saji yang dapat dijadikan sebagai makanan selingan adalah nugget (Nurhaya *et al.*, 2012). Menurut Badan Standardisasi Nasional (2014) nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu dan digoreng.

Bahan utama dalam pembuatan nugget yaitu daging, daging merupakan sumber protein hewani yang berfungsi sebagai pengemulsi yang berperan mengikat lemak dan air dalam adonan (Yuanita & Silitonga, 2014), daging yang biasa digunakan untuk membuat nugget adalah daging ayam, daging sapi dan ikan. Nugget daging ayam mengandung kadar lemak yang tinggi yaitu 18,82 gram/100 gram dan mengandung kadar serat yang rendah sebesar 0,9 gram/100 gram (Saragih, 2015).

Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung, tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat (Yuanita & Silitonga, 2014). Dalam penelitian ini tepung yang akan digunakan yaitu tepung terigu dan tepung tapioka. Tepung terigu mengandung protein berupa gluten yang berperan dalam membantu terbentuknya tekstur dan kekenyalan produk (Kusumaningrum, 2014), akan tetapi tidak semua orang dapat mengkonsumsi dan mencerna gluten dengan baik sehingga bagi seseorang yang mengalami intoleransi gluten dapat menyebabkan terjadinya gangguan pada sistem pencernaan, selain itu tepung terigu merupakan bahan baku import (Biandari *et al.*, 2018). Salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu melalui substitusi bahan baku lokal. Tepung tapioka merupakan salah satu bahan baku lokal yang berlimpah, mudah diolah dan harganya relative murah serta dapat meningkatkan daya ikat air karena tepung tersebut memiliki kemampuan menahan air selama proses pengolahan dan pemanasan (Yuanita & Silitonga, 2014).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu bahan pangan lokal yang mudah ditemui serta memiliki harga yang ekonomis. Labu kuning memiliki kandungan gizi beragam, berdasarkan TKPI (2017) diketahui bahwa dalam 100 gram labu kuning segar mengandung protein sebesar 1.7 gram, lemak 0.5 gram, karbohidrat 10 gram, serat 2.7 gram. Selain itu labu kuning juga memiliki kandungan karotenoid seperti betakaroten yang terkandung dalam labu kuning sebesar 14,59%, betakaroten dapat berperan sebagai antioksidan dalam tubuh, betakaroten dalam labu kuning merupakan pigmen

organik yang berwarna kuning, orange atau merah orange (Lismawati *et al.*, 2021), sehingga jika labu dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget, maka diharapkan labu kuning dapat mempengaruhi warna nugget yang dihasilkan menjadi lebih menarik dan meningkatkan kandungan gizi pada nugget.

Tekstur labu kuning yang cenderung lembut dan manis menjadi salah satu penyebab labu kuning dijadikan sebagai olahan yang cenderung memiliki rasa manis (Putu *et al.*, 2021), seperti muffin (Rismaya *et al.*, 2018), donat (Pratomo *et al.*, 2014), dodol (Saroinsong *et al.*, 2015), dan sebagainya. Labu kuning dengan olahan yang bercitarasa gurih belum banyak ditemui, oleh karena itu peneliti tertarik untuk menciptakan inovasi olahan makanan selingan berupa nugget labu kuning, karena labu kuning merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang berpotensi menjadi olahan nugget.

Dalam pembuatan nugget ini, peneliti memilih menggunakan puree labu kuning daripada tepung labu kuning karena terdapat beberapa faktor, yaitu keunggulan menggunakan puree labu kuning dibandingkan dengan tepung labu kuning adalah proses pengolahannya yang lebih cepat dan kandungan gizinya tidak banyak yang hilang pada saat proses pengolahan (Putu *et al.*, 2021). Selain itu alasan peneliti tidak menggunakan tepung labu kuning karena tepung labu kuning cenderung menyebabkan adanya aroma asam pada produk yang dihasilkan jika penggunaannya terlalu banyak, hal tersebut disebabkan karena adanya pengaruh perlakuan dalam proses pembuatan tepung yang mengubah kandungan hemiselulosa (Rismaya *et al.*, 2018).

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui uji tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada nugget labu kuning.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)
- b. Mendeskripsikan kandungan energi nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)
- c. Mendeskripsikan kandungan protein nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)
- d. Mendeskripsikan kandungan lemak nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)

- e. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)
- f. Mendeskripsikan kandungan serat nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*)

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu dari peneliti terhadap formulasi nugget labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai makanan selingan

##### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan tambahan informasi sebagai bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya

##### 3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi makanan baru dalam pengolahan pangan dari labu kuning yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan olahan nugget untuk menambah kreatifitas masyarakat