

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging restrukturisasi (*restructured meat*), yaitu teknik pengolahan daging yang menggunakan potongan daging dengan ukuran yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian disatukan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Amertaningtyas, 2000) serta merupakan produk banyak digemari oleh masyarakat karena tergolong makanan cepat saji. *Nugget* yang sering dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat adalah *nugget* ayam, sedangkan *nugget* yang dibuat dari bahan lainnya masih jarang, salah satunya adalah *nugget* ikan. *Nugget* ikan adalah produk campuran daging ikan tanpa duri dari ikan yang dicincang atau dilumatkan, ditambah sedikit pati dan bumbu-bumbu.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, mudah diperoleh, serta harganya yang relatif murah. Ikan sangat cepat mengalami proses pembusukan. Untuk mencegah terjadinya pembusukan, maka diperlukan pengolahan ikan yang tepat, efektif, dan efisien guna memperbaiki kualitas. Salah satu ikan yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah ikan gurami.

Ikan gurami merupakan merupakan ikan air tawar yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan nilai ekonomis yang penting. Gurami juga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang gurih dan lezat (Purpowardoyo dan Djarijah, 1992). Ikan gurami memiliki kandungan lemak sebesar 2-4% (Ackman, 1994). Pemanfaatan ikan gurami masih jarang pada umumnya karena ikan gurami biasanya hanya dijual dan dikonsumsi dalam bentuk segar.

Penelitian ini mengkaji pengaruh penambahan tempe kedelai pada produk *nugget*. Hal ini disebabkan kualitas gizi tempe kedelai tinggi dan khususnya protein dibutuhkan untuk membuat *nugget*. *Nugget* ikan yang diuji terdiri dari adonan *nugget* kukus dan *nugget* ikan gurami-tempe kedelai yang telah digoreng. Daging ikan bila dipanaskan mengakibatkan daging mudah hancur (remah). Hal ini dikarenakan persentase jaringan ikat dalam daging ikan kecil. Pemanasan atau pengukusan juga dapat mempengaruhi sifat fisikokimia *nugget* seperti kadar air, WHC, tekstur, kadar protein, kadar serat, daya serap minyak, kekerasan (*hardness*), *adhesiveness* (daya lengket/kelengketan) seperti yang dilakukan dalam penelitian ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan tempe kedelai.

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi kedelai yang cukup terkenal di Indonesia dan juga merupakan makanan yang cukup digemari oleh masyarakat karena kandungan gizinya cukup tinggi dan harganya relatif murah. Tempe seringkali dinilai rendah dan kurang bermutu karena proses pengolahannya yang kurang higienis. Tempe juga seringkali hanya diolah menjadi keripik tempe, tempe goreng, dan lain-lain.

Penggunaan daging gurami dan tempe sebagai bahan dalam pembuatan *nugget* gurami dengan proporsi yang berbeda-beda dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dari *nugget* gurami yang dihasilkan, sehingga perlu diketahui proporsi daging gurami dan tempe agar diperoleh *nugget* gurami tempe yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1.2.1. Bagaimana pengaruh proporsi gurami:tempe kedelai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami?

- 1.2.2. Berapa proporsi daging gurami dan tempe yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami tempe yang terbaik dari hasil uji organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh proporsi gurami:tempe kedelai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami.
- 1.3.2. Mengetahui proporsi daging gurami dan tempe yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami tempe yang terbaik dari hasil uji organoleptik.