

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan produk yang memanfaatkan teknik restrukturisasi daging, yaitu teknik pengolahan dengan memanfaatkan potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian direkatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar. Menurut Manulang dan Tanoto (1995), *nugget* merupakan bentuk produk olahan daging yang merupakan bentuk emulsi minyak dalam air. Proses pembuatan *nugget* meliputi; penggilingan, pencampuran dengan bumbu dan bahan pengikat, pencetakan, pengukusan, pemotongan, pelumuran perekat tepung (*batter*) dan pelumuran dengan tepung roti (*breadcrumbing*), *pre-frying* maupun *frying*. *Nugget* yang baik memiliki tekstur bagian dalam yang kompak dan *juicy*, serta tekstur bagian luar yang renyah dan kering.

Nugget yang sering dijumpai yaitu *nugget* yang diolah menggunakan daging sapi maupun daging ayam. Seiring perkembangan zaman, saat ini mulai dijumpai *nugget* dengan bahan baku ikan. Ikan merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial, karena keberadaannya sebagai bahan pangan dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat. Salah satu jenis ikan yang mengandung banyak gizi adalah ikan patin. Ikan patin merupakan jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan, karena merupakan salah satu jenis ikan unggul. Ikan patin memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 68,6% dan lemak yang rendah yaitu sebesar 5,85% (Khairuman dan Sudenda, 2002). Keunggulan lain yang dimiliki ikan patin meliputi; merupakan jenis ikan berdaging putih yang tebal dengan sedikit duri, memiliki rasa khas yang gurih dan tidak memiliki *aftertaste* (bau tanah), sehingga ikan patin sering

dimanfaatkan dalam pengolahan makanan seperti pempek, otak-otak dan kerupuk. Ikan patin segar cepat mengalami proses pembusukan, oleh sebab itu perlu dilakukan adanya pengolahan. Pengolahan ikan patin dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan masyarakat mengkonsumsi ikan lebih banyak, salah satu inovasi produk olahan ikan patin adalah *nugget* ikan patin.

Proses pengolahan *nugget* ikan patin membutuhkan penambahan bahan pengisi maupun bahan pengikat pada produk, yang bertujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya ikat air produk daging,, meningkatkan *flavor*, mengurangi pengerutan selama pemasakan dan meningkatkan karakteristik irisan produk. Menurut Rahardjo, dkk (1995) faktor yang mempengaruhi keberhasilan *nugget* dititikberatkan pada kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan. Bahan pengisi yang sering digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah bahan yang memiliki kadar pati tinggi, dimana pati tersebut akan berperan membantu pembentukan matriks pati protein dalam pengolahan *nugget* agar diperoleh *nugget* yang kompak. Bahan pengisi yang berpotensi digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung terigu, tapioka dan maizena (Widrial, 2005).

Tapioka merupakan salah satu bahan pangan yang mudah dijumpai dan banyak terdapat dipasaran. Tapioka memiliki kemampuan daya rekat yang tinggi, hal ini disebabkan oleh tingginya kadar pati yang dimiliki (89,2%) (Eliasson, 2004). Maizena merupakan pati yang diekstrak dari jagung dan memiliki kadar amilosa sebesar 12-30% dan amilopektin sebesar 75-80% (Greenwood, 1975). Amilosa dan amilopektin dalam pati bahan pengikat menyebabkan kecenderungan menyerap air serta adanya sifat gelatinisasi yang baik (Winarno,1998). Menurut Tanoto (1994), produk *nugget* yang memiliki struktur kompak adalah produk *nugget* dengan bahan

pengikat maizena karena kemampuan maizena untuk mengikat dan menahan air selama proses pemasakan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan berbagai jenis *filler* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan patin?
2. Manakah jenis *filler* yang menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan patin paling baik?

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan berbagai jenis *filler* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan patin.
2. Untuk mengetahui jenis *filler* yang menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan patin paling baik.