

BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk *restructured meat* yang terbuat dari daging giling dan dicetak dalam bentuk potongan segi empat dan dilapisi tepung berbumbu. Selain dari daging ayam dan daging sapi, *nugget* dapat dibuat dari daging babi. Tujuan digunakannya daging babi adalah untuk menambah keragaman pangan dan mendayagunakan daging babi. Pada pembuatan *nugget* ini, bagian daging babi yang digunakan adalah bagian lurus dalam karena *juiciness*-nya yang tinggi daripada bagian daging babi yang lain.

Dalam upaya untuk mengurangi penggunaan daging babi yang relatif mahal, dalam pembuatan *pork nugget* ini ingin dilakukan substitusi dengan tempe.

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional hasil fermentasi biji kedelai oleh kapang *Rhizopus sp.* Sebagai makanan tradisional, tempe banyak diolah oleh masyarakat dalam bentuk tempe goreng, keripik tempe, tepung tempe, sosis tempe dan masih banyak lagi.

Tempe yang baik mempunyai ciri-ciri fisik berwarna putih, permukaannya ditutupi oleh miselium kapang secara merata dan kompak. Antara butiran kacang kedelai juga dipenuhi oleh miselium dengan ikatan yang kuat dan merata sehingga bila dipotong tempe tersebut tidak hancur (Syarief, 1999).

Secara kimia, tempe mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Tempe mengandung protein dalam jumlah yang tinggi (18,3%), merupakan sumber

mineral yang baik seperti kalsium, fosfor dan besi, mengandung asam lemak tidak jenuh yang hampir menyerupai *omega 3* (pada ikan) (Syarief, 1999). Selain itu, kandungan vitamin pada tempe lebih tinggi dibandingkan kedelai seperti riboflavin, vitamin B₆, asam pantothenat dan biotin.

Dari karakteristik fisik tempe yang berwarna putih dan kompak diharapkan tidak mengubah kenampakan fisik dan tekstur *pork nugget* yang dihasilkan. Selama proses fermentasi, protein tempe mengalami peningkatan kelarutan sehingga lebih mudah dicerna daripada kedelai, sehingga diharapkan dengan kelarutan proteinnya, dapat membantu interaksi protein-air dalam pembentukan matriks gel protein.-air.

Selain itu tujuan digunakannya tempe pada penelitian ini adalah untuk menambah diversifikasi pangan pada produk tempe.

Pada penelitian ini ingin diketahui proporsi antara tempe dan daging babi yang tepat untuk menghasilkan *pork nugget* dengan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi tempe dan daging terhadap sifat fisik, khemis dan organoleptik dalam pembuatan *pork nugget* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui perbandingan tempe dan daging yang sesuai agar dihasilkan *pork nugget* yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mendayagunakan daging babi yang pengolahannya masih terbatas.
2. Meningkatkan keanekaragaman pangan.
3. Karakteristik tempe yang berwarna putih dan kompak diharapkan tidak mengubah kenampakan fisik dan tekstur *pork nugget*.
4. Menambah nilai gizi pada *pork nugget* terutama kandungan asam aminonya.