

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan siap saji dan mudah disiapkan semakin meningkat permintaannya salah satunya yaitu produk olahan daging seperti nugget yang sangat populer di Indonesia. Nugget ayam merupakan salah satu produk olahan makanan siap saji yang disukai oleh masyarakat. Nugget adalah hasil restrukturisasi daging, yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging tersebut (Raharjo,1996). Menurut Barbut (2015), karakteristik nugget ayam yang baik yaitu tekstur daging yang lembut dan *juicy* pada bagian dalam namun terasa renyah ketika digigit. Nugget ayam merupakan produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi pelapis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2002). Secara umum nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007).

Pada umumnya, nugget dibuat menggunakan daging ayam *broiler*. Daging ayam *broiler* adalah bahan makanan yang mengandung gizi tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak dan harga relatif murah. Bagian daging ayam *broiler* yang digunakan dalam pembuatan nugget yaitu bagian dada. Bagian dada dipilih karena memiliki tekstur yang lembut, dan warna yang terang, sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk nugget dengan tekstur yang lembut dan warna yang terang.

Komposisi kimia daging ayam *broiler* terdiri dari protein 18,2%, lemak 25%, air 55,9% (Departemen Kesehatan RI, 1996).

Nugget ayam umumnya mengandung 100% daging ayam, namun pada penelitian ini nugget ayam yang dihasilkan kurang *juicy* sehingga ditambahkan nangka muda. Jenis nangka muda yang digunakan dalam penelitian adalah nangka salak (*Artocarpus heterophyllus*). Penggunaan nangka muda pada pembuatan nugget ayam merupakan upaya untuk meningkatkan *juiciness* pada produk nugget ayam. *Juiciness* adalah jumlah air yang dapat dipertahankan untuk tetap berada di dalam daging setelah dimasak dan memberikan kesan berair ketika digigit (Muchtadi dkk., 2013). Penggunaan nangka muda pada produk nugget ayam akan mempengaruhi *juiciness* karena tingginya kandungan serat yang terdapat dalam nangka muda yaitu sebanyak 1,98%. Menurut Budianta dkk. (2001), sifat-sifat serat pangan yaitu molekulnya berbentuk polimer dengan ukuran besar, strukturnya kompleks, banyak mengandung gugus hidroksil dan kapasitas pengikat airnya besar sehingga dapat meningkatkan *juiciness* pada nugget ayam. Penggunaan nangka muda dalam pembuatan nugget juga dapat meningkatkan jumlah serat pada produk nugget ayam.

Pemilihan jenis varietas nangka salak (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan penambahan pada nugget ayam karena nangka salak memiliki aroma yang netral (tidak beraroma), warna putih dan tekstur yang lebih padat serta berserat menyerupai daging ayam diharapkan dapat membentuk tekstur nugget ayam pada umumnya. Ketersediaan nangka muda yang melimpah dan harga yang cukup rendah dapat mempengaruhi harga produk nugget ayam menjadi lebih ekonomis.

Pada penelitian ini digunakan nangka muda dan daging ayam dengan proporsi 10:90, 15:85, 20:80, 25:75, 30:70, dan 35:65. Penentuan persentase proporsi nangka muda 10% hingga 35% didasarkan pada penelitian

pendahuluan. Proporsi angka muda kurang dari 10% akan menghasilkan nugget ayam yang tidak *juicy*, sedangkan proporsi angka muda lebih dari 35% akan menghasilkan tekstur nugget yang kurang kompak dan terlalu basah pada bagian dalam nugget. Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi angka muda terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ayam serta mengetahui proporsi angka muda yang optimum untuk memperoleh perlakuan terbaik yang secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam?
2. Berapa proporsi angka muda yang optimum untuk menghasilkan nugget yang secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam.
2. Mengetahui proporsi angka muda yang optimum untuk menghasilkan nugget yang secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Meningkatkan nilai ekonomis dan penganeekaragaman jenis olahan angka muda (*Artocarpus heterophyllus*).