

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Tahu merupakan makanan rendah kalori namun tinggi protein yang terbuat dari kacang kedelai dan termasuk produk sayuran. Tahu merupakan sumber protein nabati dengan tekstur yang lembut dan rasa yang lebih tawar sehingga mudah divariasikan dengan daya simpan yang tidak panjang dan termasuk produk yang harus habis dalam beberapa hari. Namun, masyarakat mulai jenuh dengan bentuk dan rasa tahu yang biasa-biasa saja, tidak adanya inovasi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi baru dalam pengolahan tahu sehingga penyajian tidak monoton (Syarif, 2014). Protein tak hanya bisa didapat dari daging, namun juga dapat diperoleh dari pangan nabati (non-daging) seperti tahu. Selain protein, tahu juga mengandung karbohidrat dan pati sehingga dapat berperan sebagai filler dalam proses pembuatan adonan nugget campuran dengan daging ayam dan sebagai produk meat analogue (produk olahan daging seperti nugget, sosis dan bakso yang berbahan dasar tahu dengan tekstur menyerupai daging) (Kumar, 2015). Salah satu upaya dalam mengembangkan inovasi pengolahan tahu yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah mengolahnya menjadi nugget.

Zaman yang mengalami perkembangan, perlahan mengubah pola konsumsi masyarakat. Konsumsi pangan saat ini adalah lebih cenderung pada konsumsi pangan dalam bentuk instan dan cepat. Salah satu bentukpangan yang cukup favorit dikalangan masyarakat terutama kelompok umur anak - anak diantaranya nugget (Rifqi, 2012). Nugget adalah produk daging direstrukrisasi dengan adonan dan pelapis untuk

mempertahankan kualitas produk daging(Lukman dkk, 2009; Evanuarini dan Purnomo, 2011). Nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama oleh anak-anak. Nugget pada umumnya terbuat dari bahan dasar daging maupun ikan dengan bahan pengisi berupa tepung terigu, tapioka maupun maizena. Perkembangan zaman juga menuntut adanya diversifikasi produk pangan yang sehat terutama pada produk olahan daging. Oleh karena itu, muncul produk nugget yang dibuat dari campuran bahan daging dan bahan non daging yaitu tahu. Nugget ini juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai tahu (Alamsyah, 2007).

Dalam pembuatan nugget, bahan pengisi dan bahan dasar menentukan karakteristik nugget yang dihasilkan. Biasanya digunakan bahan dasar berupa daging ayam, ikan, udang, maupun rajungan sebagai bahan utamanya, sedangkan bahan pengisi berupa tepung terigu, tapioka maupun maizena. Namun dalam pembuatan nugget pada penelitian ini, bahan pengisi yang digunakan berupa tepung terigu, tepung tapioka, sedangkan bahan dasar yang digunakan berupa tahu yang dikombinasikan dengan ayam bagian dada. Pembuatan nugget ini diharapkan dapat memperendah biaya produksi nugget, memperpanjang umur simpan tahu, meningkatkan konsumsi tahu, meningkatkan karakteristik nungget dalam hal kelunakan tekstur, juiceness, kecerahan warna pada nugget. Selain itu, penambahan tahu pada nugget ayam diketahui dapat mempengaruhi tekstur (karena ikut berperan sebagai filler), kadar air, *water holding capacity*, rendemen, dan susut masak dari nugget yang dihasilkan, sehingga perlu dilakukan pengujian terhadap penambahan tahu pada nugget ayam yang dapat menghasilkan tekstur, kadar air, *water activity*, *water holding capacity*, rendemen, dan susut masak yang baik..

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan tahu terhadap tekstur, kadar air, *water activity*, *water holding capacity*, rendemen, dan susut masak nugget ayam tahu?
2. Berapa formulasi penambahan tahu yang tepat untuk menghasilkan karakteristik nugget ayam tahu yang baik?

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tahu terhadap tekstur, kadar air, *water activity*, *water holding capacity*, rendemen, dan susut masak nugget ayam tahu.
2. Mengetahui formulasi tahu dengan ayam yang tepat untuk menghasilkan karakteristik nugget ayam tahu yang baik.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Kegunaan dari penelitian ini adalah dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat tentang pengolahan tahu menjadi nugget ayam tahu.