

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk pangan yang cukup disukai oleh masyarakat karena mudah disajikan. Nugget tergolong dalam salah satu produk olahan *restructured meat*, yaitu olahan daging yang memanfaatkan potongan-potongan daging yang relatif kecil lalu dilekatkan kembali menjadi suatu produk olahan daging yang lebih besar ukurannya (Amertaningtyas, 2000). Nugget umumnya dibuat dari daging ayam, sedangkan nugget yang terbuat dari daging ikan masih jarang tersedia.

Menurut Wellyalina dkk (2013), nugget ikan adalah suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, kemudian dilapisi dengan *batter* (adonan encer dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu) dan *breeding* (tepung roti), kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku (*freezer*) sebelum digoreng.

Nugget bandeng-menjes merupakan salah satu produk diversifikasi olahan bandeng dan menjes. Ikan bandeng dipilih menjadi alternatif bahan baku pembuatan nugget dengan pertimbangan beberapa faktor, yakni merupakan salah satu jenis ikan yang dibudidayakan dengan air payau khususnya tambak sehingga hasil tangkap relatif stabil karena tidak dipengaruhi oleh cuaca/iklim, selain itu ikan bandeng mengandung protein yang tinggi yakni 20% (Saparinto dkk, 2006 dalam Perceka, 2011) sehingga nugget bandeng menjadi alternatif produk pangan yang bergizi.

Pada proses pembuatan nugget bandeng ditambahkan tempe menjes. Tempe menjes merupakan produk fermentasi yang terbuat dari ampas tahu yang cukup dikenal di daerah Jawa Timur serta Jawa Tengah. Tempe menjes termasuk dalam produk yang memiliki nilai cerna tinggi dan mengandung protein sebesar 4% serta serat kasar 30,4% (Sembor dkk, 1999 dalam Kusumaningsih dkk, 2005).

Serat merupakan salah satu komponen dalam bahan pangan yang dibutuhkan oleh tubuh terkait dengan proses pencernaan sehingga konstipasi dapat dihindari. Penambahan tempe menjes pada nugget ikan bandeng diharapkan dapat meningkatkan asupan serat harian, selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari tempe menjes.

Pada proses pembuatan nugget bandeng-menjes, dilakukan penambahan tapioka sebagai *filler* sebesar 10%. Menurut Sahubawa dkk (2006), apabila dilakukan penambahan tepung tapioka sebanyak 12% atau lebih menyebabkan terjadinya penurunan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa nugget ikan, hal ini dikarenakan tepung tapioka akan memerangkap bumbu-bumbu dalam gel yang ditambahkan pada produk.

Penambahan tempe menjes pada nugget ikan bandeng dilakukan dengan kisaran 0% -50%. Berdasarkan orientasi yang telah dilakukan, penambahan tempe menjes lebih dari 50% menyebabkan perubahan sifat organoleptik nugget yang ditandai dengan *flavor* menjes yang dominan pada nugget bandeng, selain itu nugget bandeng akan menjadi sulit ditelan dikarenakan banyaknya serat yang terdapat pada nugget bandeng. Nugget bandeng dengan perlakuan kontrol memiliki tekstur yang cenderung rapuh dikarenakan protein bandeng kurang mampu membentuk gel.

Penambahan tempe menjes pada nugget bandeng mengganggu pembentukan matriks pati-protein dikarenakan air yang tersedia dalam adonan lebih banyak diikat oleh serat dibandingkan pati. Berdasarkan

Darojat (2010) dalam Hintono dkk (2012), serat pangan yang memiliki luas permukaan yang sangat besar dan secara mikroskopik, serat memiliki struktur yang berbentuk kapiler sehingga memiliki kemampuan untuk menyerap air yang tinggi, adanya serat dalam produk olahan khususnya daging dapat mengurangi terjadinya pemisahan air dan lemak serta menjaga stabilitas produk selama penyimpanan.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh penambahan tempe menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget bandeng?
- 1.2.2. Berapakah proporsi bandeng-menjes yang sesuai dan dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik nugget bandeng terbaik?

1.3. Tujuan

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh penambahan tempe menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget bandeng.
- 1.3.2. Mengetahui proporsi bandeng-menjes yang sesuai dan dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik nugget bandeng yang terbaik.