

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan produk *restructured meat* dan salah satu produk makanan beku siap saji. *Nugget* telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). *Nugget* memiliki tekstur yang lembut dan *juicy* pada bagian dalam, dan renyah pada bagian luar. *Nugget* umumnya dibuat dari olahan daging ayam, daging sapi, udang, domba dan lain-lain (Raharjo, 1996).

Nugget memiliki cara penyajian yang mudah dan cepat serta memiliki rasa yang enak. Hal ini membuat *nugget* menjadi salah satu produk yang digemari oleh sebagian besar masyarakat, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Produk *nugget* yang dijual di pasar umumnya terbuat dari daging ayam. Produk hasil hewani lain masih jarang dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *nugget*. Hasil hewani lain yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *nugget* adalah ikan gurami.

Ikan gurami merupakan ikan air tawar yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomis yang cukup tinggi. Ikan gurami memiliki rasa yang gurih dan lezat (Puspowardoyo dan Djarijah, 1992). Ikan gurami memiliki kandungan lemak 2-4% (Ackman, 1994). Daging ikan gurami memiliki daging yang tidak gampang hancur, namun daging ikan gurami masih jarang dimanfaatkan sebagai bahan baku pengolahan *nugget*. Biasanya masyarakat mengkonsumsi ikan gurami dalam bentuk segar. Pemanfaatan daging ikan gurami ini sebagai salah satu variasi produk *nugget* dan untuk membantu memperpanjang umur simpan ikan gurami.

Nugget bukan produk yang berbasis serat sehingga kandungan serat pada *nugget* rendah. Pada penelitian ini ditambahkan tempe menjes dalam

pengolahan *nugget* gurami. Penambahan tempe menjes ini bertujuan untuk menambah kadar serat pada *nugget* gurami. Tempe menjes merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari ampas tahu melalui proses fermentasi (Kusumaningsih dkk, 2005). Tempe menjes pemanfaatannya selama ini masih belum optimal. Biasanya tempe menjes diolah menjadi gorengan. Kandungan protein dan serat tempe menjes sebesar 5% dan 11% (Snyder dan Kwon, 1987).

Peningkatan kadar serat pada *nugget* gurami memiliki tujuan untuk membantu meningkatkan konsumsi serat konsumen *nugget* gurami. Dimana serat dibutuhkan oleh tubuh manusia berhubungan dengan kesehatan pencernaan. Serat memiliki kemampuan untuk menyerap air dalam jumlah yang besar. Kemampuan yang dimiliki oleh serat ini dapat membantu menyerap air bebas yang ada dalam adonan *nugget* gurami. Hal ini dapat membantu menghasilkan *nugget* gurami yang baik, namun penambahan tempe menjes yang semakin banyak justru membuat *nugget* gurami menjadi kurang disukai.

Pada penelitian ini *nugget* ikan gurami ditambahkan dengan tempe menjes dengan berbagai variasi proporsi. Proporsi daging ikan gurami dan tempe menjes dimulai dari 100:0 sampai dengan 50:50. Variasi proporsi hanya sampai tingkat 50:50 karena saat dilakukan orientasi pada proporsi tersebut kekompakan *nugget* gurami terlihat menurun dan flavor khas menjes sudah mulai dominan. Proporsi melebihi dari 50:50 ditakutkan akan menghasilkan *nugget* gurami yang tidak disukai oleh konsumen, selain karena kenampakan fisiknya juga karena flavor khas menjes yang dominan pada *nugget* gurami. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi mana yang menghasilkan *nugget* gurami yang baik.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh proporsi daging ikan gurami dan tempe menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami?
- 1.2.2. Berapa proporsi daging ikan gurami dan tempe menjes yang dapat menghasilkan *nugget* gurami dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang terbaik?

1.3. Tujuan

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh proporsi daging ikan gurami dan tempe menjes terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* gurami.
- 1.3.2. Mengetahui proporsi daging ikan gurami dan tempe menjes yang dapat menghasilkan *nugget* gurami dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.