

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan produk olahan daging restrukturisasi yang ditambah bahan pengisi (*filler*) dan bumbu-bumbu, kemudian dikukus, didinginkan, diiris, dilumuri putih telur dan tepung roti, serta digoreng. Saat ini, produk *nugget* telah menjadi salah satu produk olahan pangan yang mulai digemari masyarakat dari berbagai kalangan, di mana pola konsumsi masyarakat cenderung makin menyukai produk makanan siap saji.

Daging unggas merupakan salah satu jenis daging, selain daging sapi, dan daging ikan, yang dapat dimanfaatkan untuk pengolahan *restructured meat* seperti *nugget*. Daging unggas tergolong lebih ekonomis, mudah diperoleh, serta cepat dan mudah disiapkan/disajikan sehingga berbagai jenis daging unggas seperti ayam, bebek, dan kalkun banyak diolah sebagai sumber pangan bagi manusia.

Daging unggas yang umum digunakan dalam pembuatan *nugget* salah satunya adalah daging ayam. Daging unggas lain yang juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk *nugget* adalah daging kalkun, dan daging bebek. Indonesia merupakan negara penghasil daging bebek terbesar ketiga di dunia (Ensminger, Ensminger, Konlande dan Robson, 1994). Akan tetapi, masyarakat kita cenderung kurang menyukai mengkonsumsi daging bebek karena kandungan lemaknya tinggi, baunya anyir, dan dagingnya lebih keras

dibandingkan dengan daging ayam. Masyarakat masih belum mengolah daging bebek secara luas. Selama ini, bebek umumnya hanya diolah menjadi bebek goreng. Kelemahan-kelemahan tersebut di atas dapat dicoba diatasi dengan mengolah daging bebek menjadi *nugget*. Pemanfaatan daging bebek diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pada satu bahan baku saja untuk pembuatan *nugget*, serta juga dapat dilakukan sebagai usaha diversifikasi pangan. Daging bebek yang digunakan berasal dari bebek petelur yang sudah tidak produktif lagi (bebek afkir) sehingga dapat meningkatkan daya guna bebek afkir.

Nugget bebek dapat diartikan sebagai produk olahan daging restrukturisasi dari daging bebek, yang ditambah dengan bahan pengisi dan bumbu-bumbu, kemudian dikukus, didinginkan (sampai suhu kamar), diiris, dilapisi putih telur sebagai *batter* dan tepung roti sebagai *breader*, serta digoreng (*pre-frying*). Apabila *nugget* ini tidak langsung dikonsumsi, atau untuk keperluan distribusi, maka dilakukan proses pembekuan untuk mempertahankan kualitasnya.

Bahan yang ditambahkan pada pembuatan *nugget* salah satunya adalah bahan pengisi (*filler*). Bahan pengisi adalah bahan yang mampu mengikat sejumlah air, tetapi mempunyai pengaruh kecil terhadap emulsifikasi. Bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tapioka, tepung terigu, tepung jagung atau tepung beras, serta pati dari tepung-tepung tersebut (Soeparno, 1992).

Pati singkong (tapioka) dan pati jagung (maizena) dapat digunakan sebagai bahan pengisi pada pembuatan *nugget* bebek. Kedua jenis pati ini jumlah proporsi amilosanya sesuai untuk digunakan sebagai bahan pengisi pada produk *nugget*, yaitu proporsi amilosanya berkisar 17-32%. Rasio amilosa:amilopektin

pada tapioka adalah 17:83, sedangkan pada maizena adalah 28:72. Tapioka sebagai bahan pengisi berfungsi untuk mengikat air, berpengaruh terhadap tekstur, kekenyalan dan elastisitas produk. Tapioka memiliki daya perekat yang tinggi sehingga dapat menghemat pemakaian pati. Maizena banyak mengandung pati, dan kekuatan gel pati jagung lebih baik daripada pati-pati lainnya sehingga pembentukan matriks gel protein-pati dapat lebih kokoh. Bahan pengisi campuran tapioka dan maizena dipakai dengan harapan dapat menghasilkan *nugget* bebek yang kompak, kenyal, dan kokoh.

Bahan pengisi ditambahkan pada produk *nugget* dengan tujuan untuk membentuk tekstur *nugget* yang kompak dan padat. Pembentukan tekstur ini disebabkan oleh adanya proses gelatinisasi pati yang terjadi selama proses pembuatan *nugget*. Jumlah pati yang terlalu rendah menyebabkan kurang dapat mengikat potongan-potongan daging, sehingga *nugget* yang dihasilkan kurang kompak. Pati yang terlalu tinggi menyebabkan *nugget* yang dihasilkan lebih keras. Banyaknya pati ini ditentukan oleh banyaknya bahan pengisi yang ditambahkan.

Bahan pengikat (*binder*) merupakan material bukan daging yang dapat mempengaruhi daya ikat air dan emulsifikasi lemak, biasanya berupa bahan yang mengandung protein tinggi seperti kedelai. Tepung kedelai ditambahkan pada pembuatan *nugget* bebek sebagai bahan pengikat karena kandungan proteinnya yang relatif tinggi. Protein kedelai dapat bertindak sebagai *emulsifier* karena memiliki dua gugus yang berbeda sifat, yaitu gugus polar (hidrofil) dan non-polar (lipofil).

Penelitian ini dilakukan agar dapat diketahui proporsi tapioka dan maizena sebagai bahan pengisi yang sesuai agar *mugget* bebek yang dihasilkan berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berapa proporsi tapioka dan maizena sebagai bahan pengisi yang dapat memberi sifat fisikokimia dan organoleptik *mugget* bebek yang paling diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. untuk mengetahui pengaruh proporsi tapioka dan maizena yang digunakan sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *mugget* bebek.
- b. untuk menentukan proporsi tapioka dan maizena sebagai bahan pengisi produk *mugget* bebek yang paling diterima konsumen.
- c. sebagai usaha diversifikasi produk olahan daging bebek.

1.4. Manfaat Penelitian

- a. Dapat mengetahui pengaruh proporsi tapioka dan maizena sebagai bahan pengisi dalam pembuatan *mugget* bebek.
- b. Sebagai usaha diversifikasi produk olahan daging bebek.
- c. Memberikan nilai tambah bagi daging bebek afkir.