BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Restructured meat adalah teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi suatu produk olahan (Raharjo, Dexter, Worfel, Sofos, Solomon, Shults, dan Schmidt, 1995). Produk olahan *restructured meat* antara lain adalah sosis, bakso, *nugget*, dan lain-lain.

Nugget bisa dibuat dari daging ayam, sapi, kambing, domba, dan babi (Raharjo, 1996). Pengolahan daging babi menjadi *pork nugget* bertujuan untuk diversifikasi pangan dan mendayagunakan daging babi.

Daging babi yang digunakan dalam pembuatan *pork nugget* adalah daging babi yang berkualitas baik yaitu daging babi yang berwarna merah jambu, seratnya halus dan lemaknya berwarna putih jernih (Hadiwiyoto, 1983). Yang dimaksud dengan daging babi berkualitas baik adalah daging babi dalam fase pre-rigor dengan WHC tinggi (memiliki pH sekitar 5,6-5,8) dan tidak mengandung banyak jaringan ikat (Schmidt dan Sofos, 1988). Bagian-bagian daging babi yang bisa digunakan untuk membuat *restructured pork* adalah bahu, *loin*, dan paha. Tiap bagian daging tersebut memiliki perbedaan sifat fisik dan kimia misalnya perbedaan warna, tekstur, dan komposisi kimia (McWilliams, 1974).

Faktor yang mempengaruhi keberhasilan produk *nugget* dititiberatkan pada kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang

ditambahkan (Raharjo, 1996). Salah satu bahan yang ditambahkan pada pembuatan *nugget* adalah *filler* (bahan pengisi). *Filler* adalah bahan yang mampu mengikat sejumlah air tapi mempunyai pengaruh kecil terhadap emulsifikasi. *Filler* yang biasa digunakan adalah tepung terigu, tepung jagung atau tepung beras serta pati dari tepung-tepung tersebut (Soeparno, 1998). *Filler* 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*.

Menurut Guraya dan Toledo (1993), pati yang tergelatinisasi dapat mempengaruhi tekstur produk dengan menyerap air, membentuk gel, atau meningkatkan viskositas sol. Jumlah pati yang terlalu rendah menyebabkan kurang dapat mengikat potongan-potongan daging tersebut sehingga *nugget* yang dihasilkan kurang kompak sedangkan pati yang terlalu tinggi menyebabkan keempukan *nugget* rendah. Banyaknya pati ditentukan oleh jumlah *filler* yang ditambahkan. Jumlah *filler* yang dapat digunakan pada produk *nugget* antara lain 30% tepung tapioka pada *chicken nugget* (Purnomo, Amertaningtyas, dan Siswanto, 2000) dan 10% *fermented cowpea* dan *peanut flours* pada *chicken nugget* (Prinyawiwatkul, McWatters, Beuchat, dan Phillips, 1997). Karya ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis bagian daging babi dan penambahan konsentrasi tepung terigu yang berbeda terhadap sifat-sifat fisikokimiawi *pork nugget*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis bagian daging babi terhadap sifat fisikokimiawi dan organoleptik *pork nugget*?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi tepung terigu yang berbeda terhadap sifat fisikokimiawi dan organoleptik *pork nugget*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh jenis bagian daging babi terhadap sifat fisikokimiawi dan organoleptik *pork nugget*.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi tepung terigu yang berbeda terhadap sifat fisikokimiawi dan organoleptik *pork nugget*.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat menambah alternatif baru dalam penyediaan bahan pangan sumber protein hewani dengan pemanfaatan daging babi sebagai bahan baku pembuatan *pork nuggets*.