

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam mengandung protein berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap (Stadelman, Olson, Shemwell dan Pasch, 1988). Protein merupakan salah satu zat gizi yang penting dalam menu makanan, terutama untuk pertumbuhan, pemeliharaan organ tubuh, perkembangan otak, serta sebagai sumber energi. Di samping itu, daging ayam juga mengandung air, lemak, dan komponen-komponen anorganik, sehingga daging merupakan bahan makanan yang sangat mudah rusak (*high perishable*). Perubahan-perubahan yang terjadi selama daging dibiarkan meliputi perubahan fisik, kimiawi dan mikrobiologi. Salah satu cara mengatasi masalah tersebut adalah dengan mendayagunakan daging ayam menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi, misalnya *chicken nuggets*.

Produk *chicken nuggets* digemari oleh sebagian masyarakat karena *trend* pola konsumsi masyarakat yang lebih menyukai produk pangan yang dapat disajikan secara cepat dan praktis (*nuggets* beku hanya tinggal digoreng secara *deep frying* kemudian siap disajikan), mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, rasanya enak, bentuknya menarik, mudah didapat, dan harganya cukup terjangkau.

Chicken nuggets merupakan produk olahan daging ayam restrukturisasi (*restructured meat*). *Restructured meat* merupakan teknik pengolahan daging

yang menggunakan potongan-potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan untuk kemudian dilekatkan kembali sehingga memiliki ukuran yang lebih besar dan kompak (Raharjo, Dexter, Worfel, Sofos, Solomon, Shults dan Schmidt, 1995).

Faktor yang mempengaruhi keberhasilan produk daging restrukturisasi dititikberatkan pada kemampuan membentuk matriks gel protein-pati atau kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan. Dimana kriteria tekstur bagian luar yang dikehendaki adalah kering dan renyah, sedangkan tekstur bagian dalam mempunyai struktur yang kompak (saling melekat satu sama lain).

Tepung terigu merupakan salah satu bahan pengisi yang dapat ditambahkan pada pembuatan *chicken nuggets* karena banyak mengandung pati sehingga dapat membantu pembentukan matriks gel protein-pati. Pati tersebut akan menyerap air dalam jumlah yang lebih besar karena pada molekulnya terdapat gugus hidroksil yang dapat membentuk ikatan dengan molekul air.

Yolanda (2000), menyatakan bahwa kurangnya bahan pengisi akan membuat tekstur produk akhir *chicken nuggets* rapuh dan mudah pecah maka dari hasil penelitian penambahan bahan pengisi yang terbaik adalah 20% (dari 10%, 15%, 20%) serta menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi bahan pengisi yang berbeda untuk penganeekaragaman produk pangan. Penambahan tepung terigu yang semakin tinggi akan menyebabkan nilai nutrisi berkurang dan menghasilkan rasa serta tekstur yang kurang disukai, sedangkan penambahan tepung terigu yang terlalu rendah akan mengakibatkan

kekompakan dari *chicken nuggets* berkurang. Untuk mengatasi hal tersebut maka dapat ditambahkan putih telur. Maka diharapkan dengan menggunakan kombinasi antara tepung terigu dan putih telur dapat menghasilkan *chicken nuggets* yang memenuhi karakteristik fisiko-kimia serta dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa proporsi tepung terigu dan putih telur yang ditambahkan agar dihasilkan *chicken nuggets* yang memenuhi karakteristik fisiko-kimia serta dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui proporsi tepung terigu dan putih telur yang ditambahkan agar dihasilkan *chicken nuggets* yang memenuhi karakteristik fisiko-kimia serta dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukan penelitian ini adalah:

- a. Dapat dijadikan alternatif bagi produsen ataupun masyarakat umum untuk membuat *nuggets*.
- b. Mendapatkan kombinasi yang tepat antara tepung terigu dan putih telur sehingga mendapatkan *chicken nuggets* yang dapat diterima konsumen.
- c. Sebagai informasi tentang kualitas *chicken nuggets* dari daging ayam *broiler* bagian dada tanpa kulit yang menggunakan tepung terigu dan putih telur.