

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam-asam amino dan mudah dicerna oleh tubuh (Yashoda *et al.* 2001). Kandungan gizi pada daging dapat menjadi salah satu penyebab kerusakan fisik, kimia, maupun mikroba (Soeparno, 2005). Kerusakan-kerusakan tersebut meliputi pembentukan lendir, perubahan warna, perubahan bau, perubahan rasa dan ketengikan yang disebabkan pemecahan atau oksidasi lemak daging. Salah satu cara pengolahan daging ayam adalah produk nugget.

Nugget ayam merupakan makanan yang berasal dari berbagai macam daging salah satunya adalah ayam. Bagian ayam yang dapat digunakan ada bermacam-macam mulai dari paha, dada, maupun keseluruhan bagian ayam. Daging ayam yang dipotong kecil-kecil atau tidak beraturan dapat diolah dan disatukan menjadi produk daging yang menyerupai daging utuh. Suhu dan waktu pemasakan yang tepat dapat mempengaruhi perubahan sifat fisik (tekstur makanan) dan kimia termasuk gelatinisasi, denaturasi protein serta penguapan air (Soeparno, 1998). Produk *nugget* termasuk makanan *junk food*. *Nugget* dapat dikonsumsi semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa. Sekarang masyarakat lebih menyukai makanan berbasis *junk food* atau *instant*. Anak-anak tidak banyak menyukai sayur maka nugget ayam ini perlu ditambahkan dengan sayur. Salah satu sayuran yang digunakan adalah daun singkong.

Daun singkong merupakan daun yang diperoleh dari olahan umbi-umbian. Daun singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengisi dari

nugget ayam daun singkong. Daging ayam pada olahan nugget memiliki kelemahan pada kandungan serat, sehingga perlu penambahan daun singkong untuk meningkatkan kandungan serat pada nugget. Daun singkong merupakan jenis sayuran yang sangat diminati, dan mudah ditemui. Daun singkong mengandung mineral, vitamin, asam amino esensial, dan protein yang sangat baik bagi tubuh (Syakur, 2012). Penggunaan daun singkong pada nugget juga dapat berfungsi sebagai pengganti tepung dalam pembuatan nugget.

Penambahan daun singkong memiliki peran penting untuk menambah serat dalam *nugget*. Proses pembuatannya meliputi perebusan daun singkong dan penghalusan, pencampuran dengan daging ayam, pencetakan, pembekuan, dan pemaniran serta penyimpanan di suhu beku. Hal yang terpenting dari *nugget* adalah produk akhir, warna, tekstur, dan aroma (Ratnaningsih, 1999). Oleh karena itu perlu mengetahui pengaruh penambahan daun singkong dan lama penyimpanan terhadap kadar air nugget ayam daun singkong.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan daun singkong dan lama penyimpanan terhadap kadar air nugget ayam daun singkong.

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun singkong dan lama penyimpanan terhadap kadar air nugget ayam daun singkong.