

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk olahan *restructured meats* yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif lebih kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi lebih besar menjadi suatu produk olahan (Amertaningtyas, 2000). Menurut Prochaska *et al.* (1992) *nugget* adalah produk olahan daging restrukturisasi yang ditambah bumbu-bumbu (garam, bawang putih, lada, merica), air, tepung tapioka, kemudian dikukus, didinginkan, diiris, dilumuri putih telur dan tepung roti, serta digoreng. Daging sebagai bahan dasar pembuatan *nugget* dapat diperoleh dari berbagai tipe ternak, jenis ternak, maupun umur ternak. Umumnya, kualitas *nugget* ditentukan oleh beberapa faktor seperti tekstur bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang kompak, dan kadar air maksimal 60%.

Pisang kepok putih merupakan salah satu jenis pisang *plantain* yang pada umumnya dimakan setelah melalui proses pengolahan. Umumnya, pisang kepok putih diolah menjadi keripik pisang dan digunakan sebagai pakan burung. Pemanfaatan pisang kepok putih menjadi suatu olahan produk pangan masih belum banyak, sehingga pada penelitian ini dilakukan pemanfaatan pisang kepok putih menjadi suatu produk inovasi. Salah satu inovasi adalah dengan mencampurkan pisang dan ayam menjadi produk *nugget* pisang ayam. Potensi diversifikasi pisang kepok putih menjadi *nugget* diharapkan meningkatkan pemanfaatan pisang kepok putih menjadi produk pangan, menambah variasi produk *nugget*, sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Pada penelitian ini penggunaan pisang kepok putih dalam pembuatan *nugget* dikarenakan pisang kepok putih memiliki keunggulan antara lain warna daging pisang kepok yang putih, rasa yang tawar, aroma pisang yang tidak kuat, dan ketersediaan pisang kepok yang tidak mengenal musim. Pisang kepok yang digunakan adalah pisang kepok matang yang kulitnya masih berwarna hijau dengan tekstur yang agak lunak, karena pisang kepok matang yang kulitnya masih berwarna hijau memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga diharapkan akan menghasilkan tekstur *nugget* yang kompak. Selain itu, pisang juga mempunyai kandungan serat, protein, dan vitamin.

Murtidjo (2003) memaparkan bahwa daging ayam juga memiliki tekstur yang lebih halus dan lebih lunak jika dibandingkan dengan daging sapi dan ternak lain sehingga lebih mudah dicerna. Selain itu, kandungan lemak pada daging dada ayam rendah, serabut daging seragam dan warna terang.

Pada penelitian ini digunakan kombinasi proporsi daging dada ayam dan pisang kepokputih sebagai bahan baku dalam tujuh level perlakuan, yaitu proporsi pisang kepok putih:daging dada ayam 0:100; 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; dan 50:50. Kombinasi proporsi ayam dan pisang kepok putih yang berbeda akan mempengaruhi WHC, kadar air, tekstur, dan sifat organoleptik yang dihasilkan. Berdasarkan perlakuan pendahuluan pada kombinasi pisang kepok dan ayam yang berbeda menyebabkan *nugget* dengan tekstur, WHC, kadar air, kenampakan yang berbeda demikian juga dengan tingkat kesukaan konsumen. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan konsentrasi pisang kepok yang tepat dalam pengolahan *nugget* sehingga dapat bermanfaat dan diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh proporsi ayam dan pisang kepok putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam pisang kepok putih?
2. Berapakah proporsi pisang kepok putih yang sesuai untuk membuat *nugget* ayam pisang kepok putih?

1.3. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui pengaruh proporsi ayam dan pisang kepok putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* ayam pisang kepok putih .
2. Mengetahui proporsi pisang kepok putih yang sesuai untuk membuat *nugget* ayam pisang kepok putih.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan pisang kepok yang didiversifikasi menjadi produk *nugget*, sehingga dapat menghasilkan *nugget* ayam pisang yang dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang.