

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Daging ayam merupakan protein hewani yang memiliki kandungan asam amino untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut data Ditjennek (2001), komposisi gizi daging per 100 gram terdiri dari kalori , air, lemak, protein, fosfor, kalsium, besi dan vitamin dengan kandungan gizi tertinggi pada kalori sebesar 303 kkl/100 gram yang berfungsi sebagai sumber energi.

Konsumsi daging ayam di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020 konsumsi daging ayam mencapai 54,179 tn/bulan. Masyarakat Indonesia pada umumnya menyukai daging ayam sehingga berinovasi dalam membuat produk cepat saji salah satunya adalah *nugget*. Nugget adalah produk olahan daging giling yang dicetak, dikukus, penggorengan dan pembekuan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diijinkan (Anonim,2002).

*Nugget* ayam adalah salah satu pangan hasil pengolahan daging ayam giling yang dicetak dalam bentuk, dikukus, pelapisan tepung panir, penggorengan dan pembekuan (Suwoyo,2006). Didalam nugget ayam mengandung lemak yang tinggi yang dapat mengakibatkan penimbunan kolesteros pada tubuh. Sebagai sumber yang berfungsi meningkatkan nilai gizi nugget ayam tersebut dilakukan dengan penambahan tepung kecambah kedelai dan untuk meningkatkan tekstur dilakukan dengan penambahan tepung sagu.

Menurut (Cahyadi,2007), kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang sumber proteinnya tinggi. Selain itu kedelai juga merupakan sumber lemak, vitamin dan mineral. Kedelai biasanya diolah menjadi berbagai bahan makanan. Selain itu, untuk menghasilkan nugget dengan tekstur dan kandungan karbohidrat sesuai standar, maka penambahan bahan pengisi atau bahan pengikat. Bahan pengikat yang berfungsi memperbaiki tekstur dengan mengikat air di dalamnya. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, salah satu tepung yang mengandung karbohidrat adalah tepung sagu.

Jenis tepung yang dapat digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan nugget diantaranya tepung tapioka dengan kandungan karbohidrat 85%, tepung beras dengan kandungan karbohidrat 80%, tepung maizena dengan kandungan karbohidrat 80%. Pada penelitian ini digunakan bahan pengisi yaitu tepung sagu. Tepung sagu sering digunakan sebagai bahan pencampuran dalam pembuatan produk mie, soun, roti dan bakso. Agar pemanfaatan sagu lebih maksimal, berbagai usaha modifikasi produk olahan pangan dengan menggunakan sagu terus dilanjutkan. Dengan teknologi pangan yang tinggi sagu dimungkinkan untuk dapat diolah menjadi bahan pangan yang bergizi tinggi.

Pemanfaatan tepung sagu juga dapat mengurangi ketergantungan impor tepung terigu. Penelitian Hartati (2006) pada pembuatan nugget ayam, pemakaian tepung sagu lebih disukai dalam hal warna dan tekstur dengan konsentrasi 1,5% dibandingkan dengan pemakaian tepung tapioka dan tepung terigu.

Faradina (2012) pada penelitian penambahan tepung sagu dalam pembuatan *nugget* ayam juga menyebutkan tepung sagu lebih disukai dalam hal warna, aroma, tekstur pada konsentrasi 50%.

Menurut Kristianto (2013), perkecambahan kacang kedelai mampu menurunkan kandungan asam sianida. Selain itu, perkecambahan selama 24-48 jam dapat menurunkan aktifitas antitripsin sebanyak 29-46% dan mampu meningkatkan sifat fungsional seperti daya serap air dan kelarutan pada tepung keambah kedelai (Wisaniyasa, 2015). Penelitian lainnya juga menyatakan bahwa perkecambahan pada kacang kedelai dapat meningkatkan kandungan gizi seperti kadar abu, kadar protein, kapasitas antioksidan, dan daya cerna protein (Wisaniyasa dan Suter, 2016)

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Menghasilkan *nugget* ayam dengan substitusi tepung keambah kedelai dan lama perkecambahan yang disukai panelis.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung keambah kedelai dan lama perkecambahan terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan *nugget* ayam.
- b. Menentukan *nugget* ayam terbaik yang paling disukai oleh panelis berdasarkan uji kesukaannya.