

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern, manusia memiliki tuntutan untuk lebih efisien dan praktis dalam melakukan aktivitasnya. Salah satu akibat yang terjadi yaitu adanya perubahan dalam pola konsumsi pangan. Perubahan tersebut adalah masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan siap masak (*ready to cook*) dan makanan siap makan (*ready to eat*) karena lebih praktis dan efisien. Konsumsi *fast food* mulai menjadi kebiasaan di kalangan masyarakat karena makanan tersebut mudah diperoleh di berbagai tempat dan dapat disajikan dengan cepat sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama (Suwoyo, 2006). Salah satu produk *fast food* yaitu produk yang terbuat dari olahan daging seperti *nugget*. *Nugget* merupakan salah satu dari makanan cepat saji yang saat ini dikenal oleh banyak masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Nugget* dan makanan cepat saji lain seperti sosis, burger dan corned telah menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai produk makanan yang praktis. Produk *nugget* yang biasanya ditemukan di pasaran berupa *nugget* ayam broiler, *nugget* daging sapi dan *nugget* ikan. Saat ini, *nugget* ayam menjadi salah satu produk yang cukup populer (Fatimah, 2006).

Daging ayam broiler sebagai bahan baku dalam pembuatan *nugget* mempunyai kandungan gizi yang baik bagi manusia. Daging ayam broiler termasuk sumber dari protein hewani karena kandungan yang terdapat pada daging ayam broiler seperti lemak, vitamin, mineral, asam amino esensial serta zat-zat lain yang diperlukan oleh tubuh (Risnajati, 2010). Daging ayam broiler

diandalkan sebagai sumber protein hewani yang utama. Tingginya permintaan daging ayam broiler semakin meningkat karena timbulnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi pangan protein hewani yang banyak dibutuhkan dalam metabolisme tubuh. Ayam broiler merupakan salah satu jenis ayam yang memiliki pertumbuhan cepat. Pertumbuhan cepat tersebut diikuti oleh pertumbuhan lemak. Komposisi utama daging ayam broiler adalah asam lemak jenuh yang tidak memiliki ikatan rangkap. Asupan lemak jenuh ke dalam tubuh manusia dalam jumlah banyak akan mengakibatkan kolesterol meningkat (Sulistiyowati, 2009). Kandungan lemak yang terdapat pada daging ayam *broiler* yaitu sekitar 25 gram (Anonim, 1996). Menurut Setiawati *et al.*, (2016) bahwa lemak karkas broiler mengandung 53,21% asam lemak jenuh dan 39,94% asam lemak tak jenuh.

Permasalahan dalam produk daging dengan bahan baku ayam broiler yaitu terjadinya oksidasi lemak sehingga diperlukan penambahan bahan yang mengandung antioksidan seperti kunyit (Randa *et al.*, 2007; Rukmiasih *et al.*, 2010). Penelitian dalam upaya untuk menurunkan kandungan lemak atau mengurangi tingkat oksidasi pada daging ayam broiler yaitu dengan penambahan antioksidan dari bubuk kunyit pada daging ayam broiler. Penggunaan senyawa antioksidan yang terdapat pada kunyit adalah salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengurangi atau menghambat terjadinya oksidasi lemak pada daging ayam broiler (Matitaputty dan Suryana, 2010). Pada ekstrak kurkumin yang terdapat pada kunyit mengandung senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan karena ekstrak kurkumin tersebut berperan dalam penangkapan

radikal bebas. Hasil penelitian Astuti dan Wariyah (2012) menunjukkan bahwa ekstrak kurkumin mampu menghambat oksidasi lemak.

Permasalahan kedua adalah produk restrukturisasi seperti *nugget* memiliki kelemahan yaitu terjadi penurunan sifat kemampuan mengikat air (*water holding capacity*) oleh protein daging yang disebabkan karena adanya proses pembekuan, penghancuran atau penggilingan selama pengolahan sehingga diperlukan adanya penambahan bahan pengikat untuk meningkatkan daya ikat air dan memperbaiki tekstur (Kumar dan Sunil, 2004). Banyaknya industri yang menggunakan bahan tambahan yang tidak diperbolehkan untuk meningkatkan kekenyalan, kerenyahan dan kepadatan produk pangan salah satunya adalah *boraks* (Saparinto dan Hidayati, 2006). Penambahan bahan tambahan seperti STPP (*Sodium Tripolifosfat*) memiliki sifat dapat mengikat air dan memperbaiki tekstur (Abustam dan Ali, 2005).

Pada penelitian ini, *nugget* ayam broiler dilakukan *curing* menggunakan bubuk kunyit dan STPP (*Sodium Tripoliphosphate*) dengan konsentrasi yang berbeda-beda. Pemberian bubuk kunyit dan STPP pada *nugget* diharapkan dapat mengurangi oksidasi pada *nugget* ayam serta mempengaruhi terhadap tekstur *nugget* ayam broiler. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk kunyit dan STPP terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *nugget* ayam broiler yang dihasilkan.

## B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan *nugget* ayam broiler dengan penambahan bubuk kunyit dan STPP yang memiliki sifat fisik yang baik dan sifat kimia dapat menghambat oksidasi lemak serta disukai oleh panelis.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh konsentrasi penambahan bubuk kunyit dan STPP terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *nugget* ayam broiler.
- b. Menentukan *nugget* ayam broiler dengan sifat fisik (warna, tekstur, *water holding capacity*) dan kimia yang paling disukai.