

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Perkembangan teknologi pangan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Adanya perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap pangan terus meningkat. Masyarakat perkotaan di zaman sekarang lebih memilih mengkonsumsi produk-produk pangan yang bersifat siap saji atau *fast food*, karena lebih praktis dan cepat prosesnya. Produk *fast food* merupakan produk pangan yang sampai di tangan konsumen *ready to eat*. Produk tersebut adalah *nugget* yaitu makanan yang pertama kali dikenalkan di Amerika Serikat sebagai makanan cepat saji sesuai dengan aktivitas masyarakat yang padat (Nurzainah dan Namida, 2005).

Ayam broiler merupakan salah satu komoditas peternakan yang dapat diandalkan. Sifat-sifat unggulnya yaitu panennya cepat (35 hari) dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Soeparno (2011), komposisi daging ayam broiler terdiri dari 73,38% air, 20,81% protein, 2,98% lemak dan 0,72% mineral. Forrest *et al* (1975) menyatakan bahwa kandungan mineral pada daging ayam adalah 4% yang terdiri dari sodium, potasium, magnesium, kalsium, besi, fosfat, sulfur, klorida, dan yodium. Permintaan produk berbahan dasar daging ayam broiler bukan berdasarkan berat karkas ayam broiler yang tinggi dan kandungan gizi yang tinggi. Berdasarkan SNI 01-6638-2002, *nugget* merupakan produk olahan dari bahan pangan hewani seperti ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis atau tanpa penambahan bahan makanan lain. *Nugget* merupakan produk makanan berasal dari daging yang memiliki kadar air, protein dan lemak yang cukup tinggi yang diolah dengan suhu

tinggi sehingga cepat mengalami kerusakan kimia seperti hidrolisis dan oksidasi. Pada penelitian ini dilakukan percobaan penambahan ekstrak dan bubuk kunyit sebagai senyawa antioksidan pada *nugget* ayam broiler.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa oksidasi lemak pada daging dapat dicegah menggunakan antioksidan (Randa dkk., 2007; Rukmiasih dkk., 2010). Sumber antioksidan yang dapat digunakan adalah kunyit (*Curcuma domestica*). Bertambahnya pengetahuan tentang aktivitas radikal bebas mengakibatkan penggunaan senyawa antioksidan semakin berkembang baik untuk makanan maupun untuk pengobatan (Boer, 2000). Senyawa antioksidan merupakan suatu inhibitor yang digunakan untuk menghambat autooksidasi. Zat yang dapat mencegah atau memperlambat terjadinya oksidasi sangat diperlukan. Antioksidan adalah zat yang dapat menghambat reaksi oksidasi pada bahan atau substansi yang mudah mengalami oksidasi (Fennema, 1985). Senyawa kurkumin sangat potensial sebagai antioksidan (Fujiwara *et al.*, 2008). Zat kurkumin memiliki khasiat dapat merangsang dinding kantung empedu untuk mengeluarkan cairan empedu sehingga dapat memperlancar pencernaan lemak. Di dalam sel, kurkumin meningkatkan katabolisme lemak, sehingga menurunkan lemak tubuh. Hasil penelitian Astuti dan Wariyah (2012) menunjukkan ekstrak kurkumin mampu menghambat oksidasi lemak.

Penambahan bubuk dan ekstrak kunyit diharapkan mampu mengurangi oksidasi lemak dan meningkatkan aktivitas antioksidan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *nugget* ayam broiler dengan penambahan bubuk

atau ekstrak kurkumin kunyit yang disukai panelis yang memiliki efek aktivitas antioksidan yang tinggi.

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan *nugget* ayam broiler dengan penambahan bubuk atau ekstrak kunyit yang disukai panelis yang memiliki efek antioksidasi yang tinggi.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengevaluasi pengaruh konsentrasi bubuk atau ekstrak kunyit terhadap sifat kimia (asam lemak bebas, aktivitas antioksidasi, kadar lemak dan kadar air) *nugget* ayam broiler.
- b. Mengevaluasi pengaruh konsentrasi bubuk atau ekstrak kunyit terhadap warna *nugget* ayam.
- c. Menentukan pengaruh penambahan bubuk atau ekstrak kunyit terhadap tingkat kesukaan *nugget* ayam broiler.