

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Masyarakat yang hidup dan tinggal di perkotaan umumnya memiliki waktu yang terbatas untuk menyiapkan makanan sehari-hari. Masyarakat kota disibukkan oleh aktivitas pekerjaan mereka yang padat sehingga mereka tidak memiliki waktu untuk menyiapkan makanan yang sehat untuk dikonsumsi sehari-hari, mereka cenderung memilih untuk mengonsumsi makanan siap saji. Hal tersebut dapat menjadi peluang bagi industri-industri pangan apabila dicermati dari berkembangnya produk-produk pangan instan dan cepat saji. Salah satu produk pangan instan adalah yang beredar luas dimasyarakat dewasa ini adalah *nugget* ayam. *Nugget* merupakan salah satu jenis makan yang praktis untuk disajikan serta disukai oleh anak-anak. Proses penyajian *nugget* hanya membutuhkan waktu selama tiga menit untuk digoreng dan siap disajikan.

Pada umumnya, *nugget* yang tersedia di pasaran terbuat dari daging ayam. Harga daging ayam yang relatif mahal dipasaran membuat keterbatasan bagi masyarakat untuk menikmatinya. Masalah tersebut membuat harga *nugget* ayam menjadi mahal dengan konsumen yang terbatas. Guna mengatasi hal tersebut, diperlukan alternatif bahan baku pengganti daging ayam tanpa mengurangi nilai gizinya. Jamur tiram menjadi alternatif bagi substitusi daging ayam dalam pembuatan *nugget*.

Menurut Laksono dkk (2012) jamur tiram memiliki kelebihan, yakni kandungan protein yang tinggi, tidak mengandung kolesterol dan kaya akan karbohidrat. Widyastuti dan Istini (2004) menyatakan bahwa jamur tiram memiliki

kandungan protein 30,29 %, karbohidrat 6,06 %, dan lemak 0,96 %. Pemilihan jamur tiram sebagai alternatif substitusi pengganti daging ayam pada proses pembuatan *nugget* dikarenakan jamur tiram memiliki warna putih yang cenderung serupa dengan warna daging. Menurut Castro (2019), pemilihan jamur tiram memiliki keunggulan yaitu sifat fisik yang mirip dengan daging, yakni memiliki tekstur yang kenyal.

Pada proses pembuatan *nugget*, pengukusan menjadi salah satu proses yang penting. Menurut Rachmatulloh (2017), pengukusan ditujukan untuk menyatukan komponen-komponen adonan, menetapkan warna dan menonaktifkan mikroba. Semakin tinggi kadar air suatu bahan pangan, maka semakin lama waktu pemasakan yang dibutuhkan untuk menurunkan kadar air bahan pangan tersebut. Muhandri dkk (2017) menyatakan bahwa jamur tiram memiliki kandungan air yang tinggi, yakni sebesar 86 %. Menurut Utami dkk (2016) semakin lama waktu pemasakan, maka kadar air yang terkandung dalam bahan pangan akan mengalami penurunan. Pemasakan tersebut dapat diaplikasikan dengan berbagai macam cara seperti pengukusan, pengasapan, perebusan, dan sebagainya. Lama waktu pengukusan berhubungan dengan efisiensi waktu, biaya, serta perubahan komponen kimia dan fisik yang terjadi pada bahan pangan. Oleh karena itu, lama waktu pengukusan menjadi salah satu faktor yang penting dalam suatu proses pengolahan pangan.

*Nugget* yang disubstitusi dengan jamur tiram akan menjadi produk yang dapat direkomendasikan kepada orang tua atau orang yang sedang menjalankan

program diet. Jamur tiram memiliki memiliki kandungan serat yang tinggi 33,08% dan kandungan lemak yang rendah 0,96% sehingga baik untuk kesehatan.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Menghasilkan *nugget* dengan variasi substitusi jamur tiram dan lama waktu pengukusan yang disukai konsumen.

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi substitusi jamur tiram dan lama waktu pengukusan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *nugget*.
- b. Menentukan jumlah substitusi jamur tiram dan waktu pengukusan yang tepat sehingga dihasilkan *nugget* yang disukai konsumen.