

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada saat ini banyak konsumen yang sudah mulai beralih memilih produk yang berkualitas (bukan lagi kuantitas), mulai ngetrend kuliner daging itik yang berlemak/ kolesterol rendah. Soal harga bukanlah menjadi persoalan utama. Ini tantangan baru bagi industri peternakan. Daging itik memiliki kelemahan seperti rendahnya tingkat perdagingan dengan kandungan lemak yang tinggi (terutama lemak bawah kulit, plus sedikit bau apek) jika dibandingkan dengan ayam pedaging. Kandungan lemak pada itik yaitu 8,2%, angka ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan ayam pedaging yaitu 4,8% (Srigandono, 1997). Maka diperlukan suatu inovasi produksi agar itik mampu menghasilkan kuantitas dan kualitas daging yang lebih baik agar diterima oleh konsumen.

Daging unggas merupakan salah satu jenis daging, selain daging sapi dan daging ikan yang dapat dimanfaatkan untuk pengolahan *restructured meat* seperti *nugget*. Daging unggas tergolong lebih ekonomis, mudah diperoleh, serta cepat, dan mudah disiapkan/disajikan sehingga daging unggas seperti ayam, bebek, dan kalkun banyak diolah sebagai sumber pangan bagi manusia. Daging unggas yang umum digunakan dalam pembuatan *nugget* salah satunya adalah daging ayam. Daging unggas lain dapat dimanfaatkan menjadi bahan baku dalam pembuatan produk *nugget* adalah daging kalkun dan daging bebek. Indonesia adalah negara yang menghasilkan daging bebek terbesar ketiga di dunia (Ensminger, Ensminger, Konlande dan Robson, 1994). Akan tetapi masyarakat kita cenderung kurang menyukai daging bebek untuk dikonsumsi karena kandungan lemaknya tinggi, baunya anyir, dan dagingnya lebih keras dibanding dengan daging ayam. Pada umumnya selama ini bebek hanya diolah menjadi bebek goreng. Kelemahan-kelemahan tersebut pada akhirnya dapat diatasi dengan mengolah daging bebek menjadi *nugget*. Pemanfaatan daging bebek diharapkan dapat mengurangi ketergantungan hanya pada satu bahan baku untuk pembuatan *nugget*.

Kunyit merupakan tanaman rempah yang sangat populer di Negara Asia terutama Indonesia, kunyit ini sering dimanfaatkan sebagai bahan bumbu rempah dan bahan obat alami. Kunyit digunakan sebagai bumbu rempah pada berbagai masakan seperti gulai, rendang, pindang, dan berbagai olahan makanan sebagai pemberi warna alami serta pengawet makanan yang alami.

Nugget bebek dapat diartikan sebagai produk olahan daging restrukturisasi dari daging bebek, yang ditambahkan dengan bahan pengisi dan bumbu, kemudian dikukus, didinginkan, diiris, dilapisi putih telur sebagai *butter* dan tepung roti sebagai *breader*, serta digoreng. Apabila *nugget* ini tidak langsung dikonsumsi, atau untuk keperluan distribusi, maka dilakukan proses pembekuan untuk mempertahankan kualitasnya.

Pengujian organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indera akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indera yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (*sensation*) jika alat indera mendapat rangsangan (*stimulus*). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan, dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai atau tingkat kesadaran, kesan, dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif. Penilaian subyektif merupakan hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran.

Penelitian pengolahan daging itik sangat jarang dilakukan. Hal ini sangat disayangkan karena daging itik memiliki rasa yang lezat dan bergizi tinggi. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti mencoba melakukan penelitian tentang pembuatan *nugget* berbahan dasar daging itik jantan dengan penambahan nanokapsul jus kunyit. Penelitian ini dilakukan agar dapat diciptakan olahan *nugget* inovatif yang diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi olahan daging itik dengan penambahan nanokapsul jus kunyit yang sehat, tinggi protein, rendah lemak, dan bebas residu antibiotik.

Tujuan

1. Mengetahui kualitas hasil olahan *nugget* dari daging itik kontrol dan *nugget* dari daging itik fungsional dengan aplikasi nanokapsul jus kunyit terhadap faktor kesukaan konsumen.
2. Mengetahui pengaruh penambahan nanokapsul jus kunyit yang ditambahkan pada adonan *nugget* berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan keempukkan.

Manfaat

1. Dapat memberikan wawasan tentang manfaat nanokapsul jus kunyit sebagai alternatif bahan tambahan dalam campuran pembuatan *nugget* daging itik.
2. Dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi olahan daging itik yang ditambahkan nanokapsul jus kunyit yang sehat, tinggi protein, rendah lemak, dan bebas residu antibiotik menjadi alternatif makanan olahan.
3. Dapat mensejahterakan usaha budidaya itik dan pengolahan daging itik.