

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permintaan pangan hewani (daging, telur, dan susu) dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk, perkembangan ekonomi, perubahan pola hidup, peningkatan kesadaran gizi, dan perbaikan pendidikan masyarakat (Pato, 2003). Pada tahun 2011 total produksi daging diperkirakan sebanyak 2.553.820 ton, yang terdiri dari daging sapi 485.333 ton, kerbau 35.331 ton, kambing 66.345 ton, domba 46.793 ton, babi 224.800 ton, ayam buras 264.795 ton, ayam ras pedaging 1.337.911 ton dan ternak lainnya 173.512 ton. Dengan demikian produksi daging terbesar disumbang oleh ayam ras pedaging yaitu sebanyak 1.337.911 ton (Dirjen Peternakan 2010).

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi manusia. Selain mutu proteinnya tinggi, daging juga mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang, selain itu bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis vitamin dan mineral. Nilai gizi tinggi yang terkandung pada daging menyebabkan daging bersifat *perisable*, yang ditandai dengan perubahan warna, rasa, aroma, dan bahkan pembusukan (Purnomo *et al.*, 2006).

Daging yang dikonsumsi oleh masyarakat selama ini berasal dari ternak unggas, kambing, domba, sapi dan kerbau. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang harganya relatif murah dan terjangkau oleh masyarakat lapisan menengah ke bawah serta mudah diperoleh. Secara umum, “daging” dapat didefinisikan sebagai : sumber protein hewani yang bermutu tinggi dan perlu

dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa agar cerdas, sehat, tumbuh secara normal dan produktif, karena asam amino yang terkandung didalam daging dapat berfungsi untuk memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak.

Daging ayam sangat berpotensi untuk diolah karena mengandung protein yang tinggi dan memiliki kandungan kolesterol rendah, mempunyai marbling yang cukup dan jaringan lemak yang sedikit serta harganya relatif lebih murah dibandingkan daging sapi. Daging ayam juga merupakan salah satu jenis daging yang dapat diolah menjadi bakso, *nugget*, sosis, abon, dendeng maupun daging panggang. Tujuan pengolahan bahan pangan disamping meningkatkan nilai tambah juga dapat memperpanjang masa simpan (Riyanto, 2006).

Nugget merupakan produk olahan daging yang terbuat dari daging ayam yang digiling, dicetak dalam bentuk potongan yang sesuai dengan selera, dan ditambahkan bahan pengisi. *Nugget* dapat digolongkan *restructured meat* yang ditambahkan dengan bahan pengisi (*filler*) dalam fungsinya sebagai bahan pengikat (*binder*) yang dapat menentukan kualitas *nugget* ayam. Fungsi bahan pengisi secara umum adalah meningkatkan daya ikat, meningkatkan flavor, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan karakteristik fisik dan kimiawi serta sensori produk dan mengurangi biaya formulasi (Adelita, 2010). Tepung tapioka merupakan jenis tepung yang bisa digunakan dalam pembuatan *nugget* ayam. Penggunaan tepung tapioka yang ditambahkan idealnya sebanyak 10 % dari berat daging (Wibowo, 2009).

Dalam rangka penganeekaragaman pangan, fungsi ini bisa digantikan dengan tepung lain seperti tepung biji nangka, pati biji nangka dan pati biji durian, tetapi belum pernah ditemukan pemanfaatan tepung biji nangka sebagai alternatif

pengganti tepung tapioka dalam pembuatan *nugget*. Nangka adalah salah satu jenis buah yang banyak ditanam di Indonesia. Masyarakat Indonesia pada umumnya hanya memakan atau memanfaatkan daging buahnya dan hanya sebagian yang memanfaatkan biji nangka. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, biji nangka cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium dan fosfor. Fadillah dkk. (2008) menyatakan bahwa biji nangka kaya akan fosfor yaitu 200 mg dan kalsium 33 mg dalam 100 g biji nangka. Kandungan karbohidrat yang tinggi memungkinkan biji nangka diolah menjadi tepung biji nangka yang nantinya dapat digunakan sebagai substitusi tepung tapioka dalam pembuatan bakso dan *nugget*.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang penggunaan tepung biji nangka sebagai bahan pengisi pada proses pembuatan *nugget* yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat penambahan tepung biji nangka pada *nugget* ayam terhadap kualitas kimia yang meliputi kadar air, kadar lemak, kadar abu dan kadar protein.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas kimia dari *nugget* daging ayam yang meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, karbohidrat dan kadar abu dengan penambahan tepung biji nangka. Mengetahui level substitusi terbaik antara tepung tapioka dengan tepung biji nangka pada *nugget* daging ayam.

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi tentang pemanfaatan biji nangka sebagai substitusi tepung tapioka dalam pembuatan *nugget* serta menginformasikan level terbaik untuk penggunaan tepung biji nangka dalam pembuatan *nugget* daging ayam.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah terdapat perbedaan yang nyata terhadap kualitas kimia *nugget* daging ayam dengan substitusi tepung biji nangka pada konsentrasi yang berbeda.