

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut (Muhaenah dkk, 2019) Proses pengolahan semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk olahan semakin beragam beredar dipasaran. Makanan nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama bagi kalangan anak-anak, akan tetapi *chicken nugget* juga dapat menyebabkan alergi bagi anak-anak. Nugget banyak beredar dipasaran, sangat mudah dijangkau tetapi dengan harga yang mahal. Selain terbuat dari daging ayam, nugget juga terbuat dari bahan non daging (*vegetarian*) seperti sayuran. Nugget yang terbuat dari sayuran (*vegetarian*) yang juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai sayur. Produk olahan ini juga menjadi pilihan tersendiri untuk konsumen vegetarian yang tidak mengkonsumsi daging maupun ikan, selain itu juga menjadi makanan yang siap saji dan jauh lebih praktis (Syarifah dkk, 2013). Penggunaan dari bahan dasar dan bahan pengisi yang digunakan bertujuan untuk mengetahui variasi rasa serta tekstur dari produk nugget yang dihasilkan.

Sayur merupakan produk pertanian yang mudah mengalami kerusakan karena memiliki kandungan kadar air yang relatif tinggi sehingga dapat memicu terjadinya kebusukan. Sayuran memiliki banyak manfaat bagi tubuh antara lain sebagai sumber vitamin dan serat, dan yang terpenting adalah menopang kehidupan manusia untuk menjaga agar tubuh tetap sehat (Hamidah, S. 2015). Selain digunakan sebagai olahan biasa, sayuran juga dapat digunakan dalam pembuatan inovasi produk baru seperti nugget sayur. Nugget sayur merupakan makanan yang memiliki zat gizi tinggi seperti protein dan serat. Selain itu nugget sayur juga mengandung karbohidrat yang sangat tinggi yaitu sebesar 25%, meningkatnya kandungan karbohidrat pada nugget sayur disebabkan karena pada selada air dan bekatul jagung juga mengandung karbohidrat sehingga menyebabkan kandungan karbohidrat pada nugget sangat meningkat.

Pengolahan nugget berasal dari daging ayam yang kemudian dilakukan pencampuran menggunakan sayur selada air dan tepung bekatul jagung (SNI 01-6683-2002). Selada air (*Nasturtium officinale* L. R. Br) merupakan tanaman air yang tumbuh diseluruh daratan Eropa dan Asia, yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan. Selada air memiliki ciri-ciri batang berongga, daun berbentuk agak bulat diameter sekitar 1,5-3 cm dan bertangkai. Selada air mengandung banyak kandungan gizi seperti air, protein, karbohidrat, kalsium, vitamin dan besi. Alasan dalam penggunaan bahan dasar selada air ini karena melimpahnya komoditas tersebut masyarakat kurang mengenali dan kurang memanfaatkannya melainkan yang hanya dapat mengenali dari komoditas selada daun yang hanya dijadikan sebagai bahan olahan sayuran biasa.

Bekatul jagung merupakan hasil sampingan dari proses penggilingan jagung menjadi beras jagung. Bekatul jagung memiliki kandungan gizi seperti air, protein, lemak dan serat. Penggunaan tepung bekatul jagung yaitu supaya dapat menjadikan bagi masyarakat dalam pemanfaatan tepung bekatul jagung untuk dijadikan suatu produk olahan makanan yang memiliki banyak fungsi untuk kesehatan masyarakat dan menjadi upaya dalam perbaikan gizi.

Dalam penelitian ini, pembuatan produk menggunakan komoditas selada air dan tepung bekatul jagung yaitu agar bisa lebih dikenali oleh masyarakat. Diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pembuatan inovasi produk baru sehingga menjadi salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara umum terlebih bagi anak-anak yang memiliki alergi terhadap ayam alohan dan juga mengalami kesulitan dalam mengkonsumsi sayuran dalam bentuk segar. Penggunaan bekatul jagung pada pembuatan nugget karena bekatul memiliki kandungan serat yang tinggi, namun perlu menggunakan formulasi yang tepat untuk mendapatkan kualitas nugget yang sesuai dengan standarnya (Rujiah dkk, 2013). Serta makanan juga berfungsi untuk mengurangi asupan kalori disertai dengan diet tinggi, serat bermanfaat bagi strategi menghadapi obesitas (Ranakusuma, 1990).

Melimpahnya komoditas selada air dan tepung bekatul jagung perlu dilakukan inovasi produk pangan seperti “Substitusi selada air dan tepung bekatul

jagung pada nugget sayur”. Hal tersebut karena bahan tersebut banyak sekali mengandung zat gizi. Bahan dasar dan bahan pengisi menentukan karakteristik nugget yang dihasilkan. Bahan dasar berupa daging ayam, selada air, tepung bekatul jagung dan telur sebagai bahan utamanya, sedangkan bahan pengisi berupa tepung tapioka, tepung terigu, dan telur, serta bahan pendukung seperti gula, garam, merica bubuk. Tujuan dari penggunaan bahan dasar dan bahan pengisi ini adalah untuk mengetahui variasi tingkat kesukaan dari produk nugget yang diinginkan (Syarifah dkk, 2013).

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan selada air dan tepung bekatul jagung terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget sayur.
2. Bagaimana penambahan selada air dan tepung bekatul jagung untuk menghasilkan nugget sayur terhadap kualitas terbaik yang dapat disukai konsumen.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan selada air dan tepung bekatul jagung terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget sayur.
2. Untuk mengetahui penerimaan konsumen pengaruh penambahan selada air dan tepung bekatul jagung untuk menghasilkan nugget sayur terhadap kualitas terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini adalah :

1.4.1 Manfaat bagi masyarakat.

- a) Menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan selada air dan bekatul jagung sebagai bahan pangan.
- b) Dapat memberi wawasan bagi masyarakat terutama bagi kalangan anak-anak dalam mengkonsumsi sayuran, bahwa sayuran memiliki kandungan gizi yang tinggi.

1.4.2 Manfaat bagi institusi pendidikan.

- a) Hasil penelitian dapat memperbanyak dan meningkatkan diversifikasi pangan dari selada air dan tepung bekatul jagung.
- b) Dapat memperkenalkan produk baru dari hasil pemanfaatan komoditas selada air dan tepung bekatul jagung dalam pembuatan nugget sayur.

1.5 Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian.

Berdasarkan hal di atas, dapat diambil hipotesis sebagai berikut :

- a) Hipotesis nol (H_0) = “Tidak ada perbedaan kualitas kimia, fisik dan organoleptik nugget dengan pencampuran selada air dan tepung bekatul jagung dibanding dengan nugget kontrol”.
- b) Hipotesis kerja (H_1) = “Ada perbedaan kualitas kimia, fisik dan organoleptik nugget dengan pencampuran selada air dan tepung bekatul jagung dibanding dengan nugget kontrol”.