

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan asal hewani yang sudah dikenal sejak lama sebagai bahan pangan yang hampir sempurna karena mengandung zat nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, antara lain protein, air, lemak, mineral dan vitamin. Secara umum konsumsi protein dalam menu masyarakat Indonesia masih di bawah kebutuhan minimum, terutama protein hewani. Rendahnya jumlah yang dikonsumsi disebabkan oleh harga protein yang relatif mahal dan sumbernya terbatas (Situmorang, 2008)

Salah satu potensi daging yang cukup besar yakni tersedianya ayam petelur afkir. Daging ayam petelur afkir yang sudah tua atau yang kurang produktif memiliki kualitas yang lebih rendah, dan memiliki sifat lebih alot dibandingkan dengan daging ayam broiler. Upaya-upaya telah dilakukan agar daging ayam petelur afkir lebih empuk serta bertujuan untuk penganekaragaman produk hasil ternak lainnya seperti dendeng, abon, bakso, nugget dan lain sebagainya.

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging ayam yang digiling, dicetak dengan menggunakan cetakan diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Pembuatan nugget ayam dilakukan dengan cara daging di giling yang kemudian diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan binder dan *filler* lalu dicetak menjadi bentuk yang diinginkan, kemudian dilumuri dengan tepung roti (*coating*) dan digoreng. *Filler* dan *binder* yang di gunakan untuk membuat nugget ayam yaitu tepung tapioka. Penambahan tepung sebagai *filler* pada nugget ayam bertujuan untuk memperbaiki tekstur nugget, meningkatkan berat, daya ikat, elastisitas, dan menurunkan penyusutan produk akibat pemasakan (Suryaningsih,2011;Usmiati dan Priyanti,2012). Tepung tapioka menjadi satu-satunya bahan *filler* yang digunakan oleh banyak kalangan masyarakat, sehingga masyarakat hanya bergantung pada tepung tapioka saja. Solusi utama untuk mengurangi ketergantungan penggunaan tepung tapioka yang digunakan sebagai

bahan *filler* pembuatan nugget yaitu dengan cara memanfaatkan buah sukun sebagai pengganti tepung tapioka dalam pembuatan nugget.

Tepung sukun merupakan produk awetan buah sukun yang pada dasarnya diperoleh dengan mengurangi kadar air. Mengurangi kadar air dalam sukun dapat dilakukan dengan pengeringan dan menghaluskan menjadi tepung. Pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun ini dapat menjadi solusi untuk memperpanjang umur simpan sukun dan juga dapat menambah nilai jual. Tepung sukun memiliki keunggulan yaitu lebih praktis, lebih mudah didistribusikan, meningkatkan hasil guna, daya guna dan nilai guna (Sidabutar, 2016).

Tepung sukun mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga juga dapat digunakan sebagai bahan *filler* untuk pembuatan nugget. Kandungan karbohidrat dalam tepung sukun mempunyai kemampuan untuk mengikat air namun tidak bisa mengemulsi lemak. Selain itu, di dalam 100 g tepung sukun mengandung kadar air antara 2-6%, protein 3,6 g, lemak 0,8 g, karbohidrat 78,9 g, vitamin B2 0,17 mg, vitamin B1 0,34 mg, vitamin C 47,6 mg, kalsium 58,8 mg, fosfor 165,2 mg, dan zat besi 1,1 mg (Shabella, 2012). Tepung sukun juga mengandung amilopektin 77,48% dan amilosa 22,52%. sedangkan tepung tapioka mengandung amilopektin 83% dan amilosa 17% (Astuti, 2009). Kandungan amilopektin dan amilosa dalam tepung sukun dan tepung tapioka berfungsi sebagai kelekatan produk dan kekerasan produk (Suryaningsih, 2011).

Dari beberapa kelebihan yang dimiliki pada tepung sukun, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “pengaruh substitusi *filler* tepung sukun (*Artocarpus communis*) terhadap uji organoleptik nugget ayam petelur afkir”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa konsentrasi tepung sukun yang baik dalam pembuatan nugget ayam petelur afkir.
2. Sejauh mana tingkat kesukaan responden terhadap nugget ayam petelur afkir dengan penambahan tepung sukun terhadap kualitas organoleptik.

1.3 Tujuan

1. Mengetahui konsentrasi tepung sukun yang baik dalam pembuatan nugget ayam dengan perlakuan berbeda.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung sukun terhadap kualitas organoleptik dalam pembuatan nugget ayam

1.4 Manfaat

1. Memberikan ilmu kepada responden, bahwa tepung sukun juga bisa menggantikan tepung tapioka sebagai bahan filler dalam pembuatan nugget ayam.
2. Memberikan informasi kepada responden tentang tepung sukun yang bisa menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan nugget ayam.