

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan tingkat penduduk yang padat, dikarenakan pertumbuhan penduduk yang terus meningkat. Meningkatnya pertumbuhan penduduk maka kebutuhan akan pangan juga meningkat, hal tersebut berpengaruh pada pola konsumsi masyarakat, akhir-akhir ini masyarakat lebih tertarik pada pola konsumsi praktis yang ditandai dengan adanya makanan siap saji, contoh makanan siap saji yang saat ini digemari oleh masyarakat yaitu nugget. Nugget biasanya terbuat dari olahan daging contohnya daging sapi, daging ayam, dan ikan, dikatakan bahwa nugget hewani seperti nugget ayam misalnya, memiliki keunggulan yaitu tinggi protein (15%). Namun kekurangan nugget ayam adalah kandungan seratnya yang rendah (0,90%) dan kandungan lemaknya yang tinggi (20%), sehingga konsumsi berlebihan dapat meningkatkan risiko serangan jantung, obesitas, kanker dan tekanan darah tinggi (Sari, 2022). Kebutuhan serat pada tubuh sangat dibutuhkan karena serat berfungsi untuk memperlancar proses pencernaan, serta dapat memaksimalkan penyerapan nutrisi makanan yang masuk ke dalam tubuh. Menurut Hanifah dan Dieny (2016) kebutuhan serat pada tubuh sekitar 35 gram/hari, sedangkan konsumsi masyarakat Indonesia masih sangat rendah yaitu sekitar 10,5 gram/hari, dengan demikian masyarakat Indonesia belum memenuhi kebutuhan serat harian. Oleh karena itu perlu adanya inovasi olahan yang dapat mencukupi kebutuhan serat masyarakat Indonesia, contohnya nugget nabati.

Nugget nabati dijadikan inovasi pangan yang diharapkan dapat meningkatkan kebutuhan serat karena bahan dasar nugget nabati terbuat dari sayur-sayuran, biji-bijian, dan kacang-kacangan, contoh olahan nugget nabati yang kaya akan serat yaitu terbuat dari jantung pisang dan tempe. Jantung pisang sendiri memiliki kadar serat sebesar 5,7 g per 100 g (Wattimena dkk, 2013). Tempe memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sebesar 20,8 g/100 g (Astawan,2013). Kandungan serat dan protein yang tinggi pada

bahan sangat cocok dijadikan inovasi olahan nugget guna memenuhi kebutuhan serat masyarakat Indonesia. Nugget jantung pisang tidak dapat berekatan dengan bahan lain karena memiliki kadar serat yang tinggi. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur nugget diperlukan bahan pengisi yaitu tepung sagu.

Bahan pengisi sangat dibutuhkan untuk memperbaiki tekstur, mengurangi penyusutan pada saat proses pemasakan, mengurangi kadar air, dan meningkatkan elastisitas produk. Tepung yang digunakan sebagai bahan pengisi pada pembuatan nugget umumnya menggunakan tepung tapioka namun penggunaan tepung tapioka dapat digantikan dengan tepung lainnya seperti tepung sagu. Bahan pengisi pada umumnya memiliki fungsi meningkatkan daya ikat air agar bahan yang memiliki kadar air dan dapat membentuk tekstur kenyal (Usmiati, 2009).

Tepung sagu memiliki kandungan pati dengan viskositas yang tinggi dibandingkan dengan larutan pati dari sereal lain, dengan kata lain untuk mendapatkan viskositas yang sama, maka tepung sagu yang digunakan dapat lebih sedikit dibandingkan dengan tepung sereal lain (Amrullah, 2017). Tepung sagu juga mengandung amilosa sebesar 27% dan amilopektin 73%. Amilosa dan amilopektin pada tepung dapat mempengaruhi kelarutan dan suhu gelatinisasi pati sagu (Wattimena dkk, 2013). Kandungan kalori, karbohidrat, protein, dan lemak pada tepung sagu setara dengan tepung tanaman penghasil karbohidrat lainnya. Melihat beberapa kelebihan ini maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Pencampuran Tepung Sagu dan Tempe Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Nugget Jantung Pisang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas maka dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung sagu dan tempe terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori nugget jantung pisang?

2. Perlakuan dengan konsentrasi tepung sagu dan tempe mana yang terbaik pada pembuatan nugget jantung pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung sagu dan tempe terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori nugget jantung pisang.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik pada konsentrasi tepung sagu dan tempe pada pembuatan nugget jantung pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi tepung sagu dan tempe pada pembuatan nugget jantung pisang terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris.
2. Memberikan informasi mengenai proses pembuatan nugget berbahan dasar jantung pisang.
3. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan jantung pisang menjadi produk pangan lokal yang bergizi tinggi.