

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pola konsumsi di kalangan masyarakat sudah mulai berubah pada zaman modern. Masyarakat lebih senang pada makanan yang praktis, ekonomis, dan siap saji. Selain itu di daerah perkotaan, makanan siap saji sudah diterima dikalangan masyarakat perkotaan. Makanan siap saji atau dapat dikatakan dengan fast food adalah makanan yang bisa di sajikan dengan waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat. Salah satunya adalah olahan siap saji yakni nugget.

Chicken nuggets adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, terbuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Anonim, 2002). *Chicken nuggets* merupakan produk olahan dari daging ayam yang akhir-akhir ini sangat terkenal di masyarakat hampir semua toko menyediakan *chicken nuggets* bahkan dirumah-rumah penduduk sering digunakan untuk penitipan pemasaran *chicken nuggets* dengan merek tertentu (Purnomo, 2000).

Nugget pada umumnya terbuat dari daging ayam yang sudah digiling halus dan diberi tambahan bumbu-bumbu yang dicampur hingga rata, lalu dicetak, dikukus, dipotong sesuai selera, kemudian lumuri nugget dengan adonan tepung (butter) dan lapisi dengan menggunakan tepung roti (breading). Produk nugget ini berasal dari bahan hewani yang harganya relatif mahal. Bahan baku hewani dapat ditambahkan dengan bahan baku nabati yang lebih murah dan bisa dikonsumsi dikalangan masyarakat. Salah satunya penggunaan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada pembuatan nugget ayam sebagai produk olahan.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan cukup digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi dan rendah lemak. Jamur tiram putih juga mempunyai kemampuan meningkatkan metabolisme serta menurunkan kolesterol. Selain itu, manfaat lain yang dimiliki jamur tiram adalah sebagai antibakterial, dan anti tumor sehingga

jamur tiram juga banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit mulai dari diabetes, lever, dan lainnya.

Pemilihan jamur tiram sebagai kombinasi bahan baku pembuatan *nugget*, karena jamur tiram memiliki nilai gizi yang baik, sifat fisik yang kenyal menyerupai daging dan harga yang relatif murah. Jamur tiram memiliki kandungan protein sebesar 13,8 g/100 g, kadar serat 3,5 g, lemak 1,41 g, karbohidrat 61,7 g serta mengandung Vitamin B1 0,12 g, vitamin B2 0,64 mg, vitamin C 5 mg serta mineral kalsium 32,9 mg dan zat besi 4,1 mg (Warisno dan Dahana, 2010).

Dari uraian di atas perlu dilakukan penilitian pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget ayam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) mempengaruhi sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget ayam ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget ayam ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah yang didapat sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh dari penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada pembuatan nugget ayam.
2. Mengetahui penambahan Jamur Tiram yang dapat menghasilkan nugget yang optimal.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari penelitian ini dapat diambil manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi pada masyarakat tentang pengaruh penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada pembuatan nugget ayam.
2. Memberikan informasi terhadap daya terima konsumen terhadap penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan pada pembuatan nugget ayam.
3. Memberikan informasi tentang jumlah penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang baik digunakan pada pembuatan nugget ayam.

1.4 Hipotesis

H0 : Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget ayam.

H1 : Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik nugget ayam.