

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam saat ini banyak digunakan dalam produk olahan, salah satunya produk olahan *nugget*. Pembuatan *nugget* yang menggunakan bahan utama daging ayam sangat populer saat ini. Daging ayam memiliki tingkat keempukan yang cocok untuk digunakan sebagai produk olahan *nugget*. Proses pembuatan *nugget* yang mengalami beberapa tahapan sering mendapatkan masalah pada kualitas fisik dengan tingkat kepadatan dan keempukan yang masih kurang sempurna.

Saat ini *nugget* adalah salah satu produk olahan daging yang sangat populer dimasyarakat. Umumnya *nugget* berasal dari daging ayam. Produk olahan daging ini banyak digemari oleh masyarakat karena mudah didapatkan dan proses penyajiannya yang praktis. *Nugget* merupakan suatu produk olahan daging yang digiling, dicetak menggunakan cetakan, diberi bahan pelapis dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Dalam proses pembuatan *nugget* selain daging yang sudah digiling dan bumbu, juga ditambahkan bahan penstabil makanan.

Bahan penstabil adalah bahan tambahan pangan yang berfungsi untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogen pada pangan. Bahan penstabil bertujuan untuk memantapkan emulsi dari lemak dan air sehingga produk tetap stabil dan mempunyai tekstur yang kompak. Sifat penstabil ditentukan oleh sistem gaya yang terbentuk dari komposisi, jenis bahan penstabil, dan interaksi dari bahan-bahan tersebut.

Ada beberapa macam bahan penstabil yang bisa digunakan untuk *nugget* yakni STPP (*Sodium Tripolifosfat*), karagenan, agar-agar, dan gum arab. Penggunaan dari bahan penstabil ini mempunyai batasan dan standart yang baik digunakan yakni 0,5 % dari berat daging. Bahan penstabil yang digunakan dalam pembuatan *nugget* bertujuan memberikan kekompakan dan kestabilan dari fisik *nugget*. Dalam penelitian ini akan dapat diketahui bahan penstabil mana yang paling baik digunakan dalam pembuatan *nugget*.

Berdasarkan uraian diatas penggunaan bahan penstabil yang tepat sangat diperlukan dalam pembuatan *nugget* untuk menghasilkan kualitas yang disukai konsumen, maka perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas dan organoleptik *nugget* ayam.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh berbagai bahan penstabil terhadap kualitas fisik *nugget* ayam broiler ?
- 1.2.2 Seberapa efektif penggunaan berbagai bahan penstabil pada tingkat kesukaan dan organoleptik *nugget* ayam broiler ?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Untuk mengetahui kualitas fisik *nugget* ayam broiler yang diberi berbagai bahan penstabil.
- 1.3.2 Mengetahui bahan penstabil yang terbaik untuk *nugget* ayam broiler.
- 1.3.3 Untuk mengetahui nilai organoleptik *nugget* ayam broiler yang diberi berbagai bahan penstabil.

1.4 Manfaat

Sebagai informasi mengenai penggunaan bahan penstabil yang tepat dalam pengolahan *nugget* ayam broiler.