

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bidang teknologi pangan mengalami perubahan perkembangan dari tahun ke tahun. Seiring dengan perkembangan berbagai teknologi pangan, perubahan cara konsumsi masyarakat pun terus terjadi. Masyarakat terutama di daerah perkotaan lebih memilih mengkonsumsi produk- produk pangan, yang bersifat siap dimakan dan siap dimasak, dikarenakan tingginya tingkat mobilitas masyarakat setiap harinya. Produk siap dimakan merupakan produk pangan apabila sampai ditangan konsumen produk dapat langsung dikonsumsi. Sementara produk siap dimasak merupakan produk pangan yang sudah mengalami proses pengolahan hingga pengemasan, sehingga saat produk tersebut sampai ditangan konsumen, produk siap untuk dimasak contohnya adalah *nugget*.

Nugget merupakan suatu produk olahan daging yang terbuat dari daging gilingan yang dicetak dalam berbagai variasi dan dilapisi dengan tepung (Magfiroh, 2000). *Nugget* yaitu makanan yang siap saji yang populer di Indonesia, dan *nugget* ini juga didefinisikan sebagai salah satu produk daging yang dihaluskan dan diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak, dikukus, dipotong, dilumuri perekat tepung, dan diselimuti tepung roti (Astawan dkk, 2014: 244). *Nugget* adalah jenis olahan daging yang digiling dan dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, dilumuri tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Wulandari, dkk,

2016: 95-96). *Nugget* biasanya terbuat dari bahan olahan daging. Seperti bahwa harga pasaran daging ayam tidak stabil, kadang kala harganya mahal, Disini kerang air tawar *Pilsbryococha expressa* bisa dijadikan bahan alternatif pengganti bahan untuk pembuatan *nugget*.

Kerang air tawar (*Pilsbryococha expressa*) mempunyai kandungan protein yang tinggi, menurut Ghazali dkk, (2015:6) menjelaskan bahwa hasil uji proksimat kandungan gizi kerang air tawar, yaitu kandungan protein sebesar 8,12%, kandungan lemak 2,11, kandungan air 82,85% per 100 g daging. Protein yang terdapat pada kerang tergolong dalam protein lengkap karena kaya akan asam amino esensial. Selain itu, protein dalam kerang juga bisa diserap oleh tubuh karena memiliki serat protein yang pendek dibandingkan serat protei yang ada pada daging sapi atau daging ayam.

Kerang air tawar merupakan kerang yang hidup disungai, yang mengendap didasar sungai berpasir, dan memiliki suhu dingin (*Ridho et al.*, 2016:18). Kerang air tawar juga merupakan kerang yang biasa hidup di danau, kolam, waduk, sungai, dan perairan tawar lain sebagai habitatnya, terutama pada dasar perairan dasar yang berlumpur, sedikit berpasir dan tidak terlalu dalam (Komarawidjaja, 2006:2). Penelitian kali ini Kerang air tawar dibuat menjadi bahan dalam pembuatan *nugget* harganya lebih murah dan lebih terjangkau, dan kandungan gizinya seperti lemak, protein, dan karbohidrat juga tidak kalah dari daging ayam.

Kerang air tawar memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari. Di Provinsi Jambi belum banyak di manfaatkan sebagai bahan pembuatan makanan.

Untuk membuat makan olahan yang berbahan kerang air tawar masih minim informasi. Dapat kita lihat kerang yang keadaanya berlimpah belum banyak dimanfaatkan dan dijual oleh masyarakat khususnya di Kota Jambi, dan masyarakat kurang tertarik terhadap kerang air tawar karena memiliki rasa seperti lumpur sehingga masyarakat enggan untuk mengelolah dan mengkonsuminya. Disini *nugget* bisa di jadikan makan berbahan dari daging kerang air tawar. Pembuatan *nugget* berbahan kerang belum banyak dibuat oleh masyarakat. Sehingga perlu adanya upaya diversifikasi pangan berupa *nugget* berbahan kerang mengingat kandungan protein kerang yang tidak kalah dengan daging ayam.

Daging ayam adalah suatu komoditas peternakan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani karena mengandung protein yang berkualitas tinggi dan juga dapat memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging dapat diolah dalam berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk rasa untuk tujuan memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah, daging ayam biasanya menjadi bahan olahan dalam membuat makanan siap saji diantaranya *nugget* (Dwi, 2019:4).

Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya pengembangan makanan berbahan kerang air tawar untuk meningkatkan nilai tambah pada nilai gizi masyarakat. Sebagai langkah upaya diversifikasi produk dari kerang air tawar, maka penelitian ini dilakukan proses pembuatan *nugget*. Pembuatan *nugget* digunakan untuk melihat perbandingan daging kerang dan daging ayam serta untuk menguji rasa, aroma, warna,

dan tekstur yang tidak mengurangi kandungan gizi dari kerang agar menjadi suatu peluang usaha.

kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang dapat dijadikan dasar, kiat, dan sumber untuk mencari peluang untuk menuju kesuksesan. Inti dari kewirausahaan yaitu kemampuan untuk menciptakan sesuatu hal yang baru dan berbeda melalui pemikiran kreatif dan inovatif untuk menciptakan peluang dalam menghadapi tantangan hidup (Syaifuddin 2015:18). Kewirausahaan merupakan suatu proses dalam melakukan atau menciptakan suatu yang baru dengan cara kreatif dan penuh inovasi. Kewirausahaan merupakan suatu proses dalam melakukan atau menciptakan sesuatu yang baru dengan cara kreatif dan penuh inovasi. Menurut Hadiyanti (2011:9) bahwa kewirausahaan merupakan suatu karakteristik kemanusiaan yang memiliki sifat pembaharu yang dinamis, inovatif dan adaptif terhadap perubahan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Selama ini hasil penelitian yang sudah diintegrasikan dalam pembelajaran masih sedikit dilakukan, dalam pembelajaran pengajar di haruskan untuk kreatif mencari serta mengumpulkan sumber dalam membuat bahan ajar yang diperlukan dalam proses pembelajaran. Namun dalam hal ini pengajar terkadang belum mampu untuk membuat bahan ajar sendiri yang cocok untuk diterapkan pada siswa. Karena keberhasilan itu sendiri sangat tergantung pada penggunaan media pembelajaran atau sumber pembelajaran yang dipilih. Media pembelajaran dan sumber belajar yang sesuai bila dapat memenuhi tujuan pembelajaran, yaitu motivasi, menarik perhatian, dan mensimulasi siswa melalui materi pembelajaran. Kali ini hasil penelitian diintegrasikan dalam pembelajaran disajikan dalam bentuk *booklet*.

Booklet merupakan buku kecil yang digunakan untuk menyampaikan pesan-pesan atau informasi-informasi. *Booklet* juga merupakan media cetak untuk menyampaikan materi dalam bentuk ringkasan dan gambar yang menarik (Hidya, 2013:4). *Booklet* merupakan sebuah buku kecil yang memiliki halaman tidak lebih dari 48 halaman diluar hitungan sampul. *Booklet* di dalamnya berisi informasi-informasi penting, isinya harus jelas, tegas, mudah dipahami dan akan lebih menarik jika *booklet* itu disertai gambar. *Booklet* juga bersifat informatif, desainnya yang menarik dapat menimbulkan rasa ingin tahu, sehingga peserta didik bisa memahami dengan mudah apa yang dituangkan dalam *Booklet* (Ratnadewi, dkk. 2016: 148). Menurut Fauziyah (2017:47) yang menyatakan bahwa *booklet* merupakan media yang efektif sebagai media pembelajaran, karena materi ringkasan yang tercakup pada media pembelajaran *booklet* dapat menjadi bahan sebagai dasar pemahaman pembaca untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diinginkan.

Berdasarkan masalah tersebut yang telah dijelaskan penulis perlu melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Kerang Air Tawar (*Pilsbryoconcha expressa*) Terhadap Kualitas dan Uji Organoleptik *Nugget* sebagai Materi Pengayaan Kewirausahaan dalam Bentuk *Booklet*”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun beberapa masalah yang di temukan penulis dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kerang air tawar berlimpah dan tidak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar khususnya masyarakat jambi.
2. Pengolahan daging kerang air tawar menjadi bahan pangan masih sedikit karena baunya amis dan rasanya seperti lumpur.
3. Perlu dicari bahan protein hewani lainnya selain ayam.

1.3 Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Daging Kerang air tawar yang digunakan sebagai bahan *nugget* yaitu daging *P. expressa*.
2. Kualitas *nugget* dilihat dari kandungan protein kasar dan hasil uji organoleptik berupa warna, rasa, aroma, dan tekstur.
3. Uji protein *nugget* berdasarkan metode Kjeldahl (merujuk: rahayu, 2015).

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah dikemukakan diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan daging kerang air tawar pada pembuatan *nugget* terhadap kandungan protein?
2. Bagaimana pengaruh kerang air tawar terhadap daya terima *nugget* berdasarkan hasil uji organoleptik?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daging kerang air tawar pada pembuatan *nugget* terhadap kandungan protein.
2. Untuk mengetahui pengaruh kerang air tawar terhadap daya terima *nugget* berdasarkan hasil uji organoleptik.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan tentang pembuatan *nugget* berbahan kerang.
2. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai pengayaan yang disajikan dalam bentuk *booklet*.
3. Sebagai informasi ilmiah bagi masyarakat untuk memanfaatkan daging kerang air tawar dalam pembuatan *nugget*.
4. Dapat menambah wawasan mengenai pemanfaatan kerang air tawar sebagai suatu produk olahan yang bernilai gizi dan ekonomis.