

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam termasuk bahan makanan yang disukai masyarakat dalam kaitannya dengan pemenuhan protein hewani karena selain mengandung gizi yang lengkap juga mengandung sejumlah unsur yang dibutuhkan manusia yaitu protein, karbohidrat, lemak, air, mineral dan vitamin serta memiliki rasa dan aroma yang enak. Protein daging ayam mudah dicerna, mudah diserap dan mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dalam jumlah yang besar dibandingkan dengan hewan lain di luar unggas (Hardjanto, 2006). Daging ayam segar memiliki kendala mudah rusak sehingga harus dilakukan upaya untuk memperpanjang masa simpan dengan pengawetan atau pengolahan, untuk mempertahankan kualitas daging ayam yang akan diolah menjadi produk siap saji perlu penanganan yang cepat setelah pemotongan, hal ini dilakukan dengan tujuan memperoleh nilai pH yang baik pada daging, karena pH sangat berpengaruh terhadap perubahan kualitas fisik yang lain seperti daya ikat air, susut masak dan rendemen.

Salah satu produk olahan daging dari daging ayam adalah nugget. Nugget merupakan produk olahan daging ayam yang digiling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya dan digoreng. Pengolahan daging menjadi nugget membutuhkan bahan tambahan atau bahan pengikat, seperti tepung terigu (Tarwotjo, 1998). Bahan-bahan ini ditambahkan dengan tujuan untuk memperbaiki stabilitas emulsi, memperbaiki kapasitas pengikat air, pH, susut masak, rendemen, pembentukan cita rasa dan mengurangi penyusutan selama pemasakan dan mengurangi biaya produksi.

Nugget ayam umumnya menggunakan tepung terigu sebagai salah satu bahan utamanya. Tepung terigu saat ini sebagian besar bahan baku pembuatannya masih diimpor sementara itu disisi lain ada bahan lainnya yang berpotensi dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Salah satu bahan yang berpotensi digunakan adalah ubi jalar oranye yang banyak dibudidayakan oleh Masyarakat.

Ubi jalar (*Ipomoea reptans* L) merupakan salah satu makanan pokok orang Indonesia dan dapat dijadikan pilihan makanan alternatif pengganti nasi karena rendah gula. Ubi jalar mengandung vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan. Jenis antioksidan yang terkandung dalam umbi ini yaitu beta karoten, klorogenat, antosianin. Sukerti *et al.*, (2013) menyatakan bahwa kelebihan dari ubi jalar dapat diaplikasikan pada berbagai produk pangan, umur simpan lebih lama serta dapat meningkatkan mutu produk.

Tepung ubi jalar oranye banyak mengandung berbagai zat yang berguna bagi kesehatan dan merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi dan juga mengandung senyawa betakaroten. Tepung ubi jalar, diperoleh dari pati ubi jalar yang telah diparut. Kandungan serat pangan (*dietary fibre*) yang dimiliki ubi jalar oranye cukup tinggi 6,17% dan 7,01% (Murtiningsih dan Suryanti, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian Liur, (2013) hasil substitusi terbaik tepung ubi jalar kedalam bakso sapi adalah 40% yang menghasilkan bakso yang kenyal. Salah satu upaya untuk memperbaiki kualitas sifat tekstur bakso ikan adalah menggunakan tepung ubi jalar. Hasil penelitian Montolalu *et al.*, (2013) juga menyatakan bahwa ubi jalar yang berwarna putih dapat digunakan untuk pengembangan tepung dan pati. Menurut Husnah (2010) tepung ubi jalar oranye memiliki kandungan senyawa antosianin yang tinggi yaitu 188,11 mg Cy-3-glikosida/100 g tepung dan serat kasar 3,60 %. Susilawati dan Medikasari (2008) bahwa kadar air tepung ubi jalar oranye dan ungu masing-masing yakni 6,77% dan 7,28%. Kadar air tepung ubi jalar oranye lebih rendah dari pada tepung ubi jalar ungu, tetapi memiliki kadar protein lebih tinggi yakni 4,41% dari pada tepung ubi ungu sebesar 2,79% (Susilawati dan Medikasari 2008).

Tepung ubi jalar oranye diharapkan dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pengolahan nugget. Penggunaan tepung ubi jalar oranye sebagai bahan pengikat merupakan upaya diversifikasi olahan nugget ayam yang diharapkan dapat mempertahankan kualitas fisik nugget ayam dan dapat tetap disukai oleh konsumen. Berdasarkan hal tersebut diatas maka akan dilakukan

penelitian tentang pengaruh penggunaan tepung ubi jalar oranye terhadap sifat fisik nugget ayam.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penggantian tepung ubi jalar oranye terhadap kualitas fisik nugget daging ayam yang meliputi pH, daya ikat air, susut masak, rendemen serta untuk mengetahui level penggunaan tepung ubi jalar oranye yang optimal dalam pengolahan nugget ayam.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberi informasi baru dalam pembuatan nugget ayam dengan menggantikan tepung ubi jalar oranye.
2. Memberikan nilai tambah bagi bahan pangan lokal yaitu tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L) yang belum dimanfaatkan secara optimal menjadi bernilai ekonomis yang disukai konsumen.