

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

*Nugget* merupakan salah satu produk olahan daging yang diproses melalui penggilingan dengan penambahan bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti. *Nugget* tergolong produk olahan daging restrukturisasi yang dimana dalam pembuatannya diperlukan bahan pengisi, bahan pengikat serta bumbu-bumbu. Contoh produk restrukturisasi diantaranya yaitu *nugget*, bakso, sosis dan *corned* (Yusra, 2020).

Penggunaan daging sebagai bahan pembuatan *nugget* umumnya terbuat dari daging ayam yang memiliki harga relatif mahal sehingga diperlukan inovasi bahan pengganti daging dengan harga yang lebih murah. Bahan pengganti daging yang sesuai dalam pembuatan *nugget* adalah dengan memanfaatkan ikan belanak. Ikan belanak memiliki protein yang tinggi dan mengandung banyak zat gizi. Menurut Hafiluddin (2012), menyatakan daging ikan belanak mengandung protein 17,64-19,57%, lemak 2,83-3,33%, dan kadar air 75,96-76,70%. Selain itu ikan belanak juga mengandung asam amino essensial. Menurut Kumaran (2019), menyatakan bahwa ikan belanak mengandung sepuluh asam amino essensial yaitu fenilalanin, valin, triptophan, treonin, isoleusin, metionin, histidin, arginin, leusin dan lisin.

Pemanfaatan ikan belanak sebagai sumber protein sangat potensial. Namun pengolahan ikan belanak masih terbatas. Maka dari itu, ikan belanak diolah menjadi berbagai makanan olahan untuk memperpanjang daya simpan salah satunya menjadi *nugget*. Masalah utama dalam pembuatan *nugget* adalah pada proses pemasakan yang menyebabkan tekstur menjadi tidak kompak. Maka dalam pembuatan *nugget* ikan diperlukan bahan pengisi dan bahan pengikat agar terbentuk tekstur yang kompak, tidak mudah pecah dan melekat satu sama lain.

Salah satu bahan pengisi yang dapat digunakan yaitu tepung labu kuning. Tepung labu kuning merupakan bahan pangan yang mengandung karbohidrat 80%, vitamin C, mineral seperti kalsium, fosfor dan serat.

Kelebihan dari labu kuning adalah kadar beta karoten yang tinggi yaitu sekitar 1569/100g.  $\beta$ -karoten merupakan suatu pigmen yang memberikan warna jingga yang memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan tubuh. Diantaranya untuk menjaga kesehatan mata, menjaga kesehatan kulit dan sebagai antioksidan (Purnamasari dkk, 2012). Nurharyati (2016), menyatakan bahwa pada kajian formulasi *nugget* cumi-cumi (*Loligo sp*) dengan penambahan tepung labu kuning 15% (*Curcubita moschata*) memberikan karakteristik *nugget* yang baik. *Nugget* cumi-cumi yang dihasilkan memiliki warna kuning cerah, tekstur padat, sangat kompak dan kenyal. Selain itu, untuk menghasilkan *nugget* dengan tekstur dan kandungan karbohidrat sesuai standar, maka diperlukan penambahan bahan penunjang lain yaitu tepung tapioka dengan kandungan karbohidrat 85%. Imanningsih (2012), menyatakan bahwa tapioka dapat digunakan sebagai bahan pengisi yang berfungsi untuk mengikat air, berpengaruh terhadap tekstur, kekenyalan dan elastisitas produk. Kandungan amilosa dan amilokpektin tapioka adalah sebesar 17% dan 83%.

Penambahan protein juga diperlukan dalam pembuatan *nugget* berupa putih telur yang berfungsi sebagai bahan pengikat. Putih telur mengandung protein dan dapat berperan sebagai *binding agent* dikarenakan tingginya konsentrasi protein dalam albumen telur sehingga adanya putih telur dalam adonan akan membuat adonan menjadi kenyal. Hasil penelitian Evanuarini (2010), pada kualitas *chicken nugget* dengan penambahan putih telur 10% menghasilkan *nugget* terbaik. *Chicken nugget* yang dihasilkan memiliki rasa *nugget* cukup gurih dibanding dengan perlakuan penambahan putih telur 5% dan 15%. Peningkatan penambahan putih telur akan menyebabkan kadar protein *nugget* meningkat, hal ini yang menyebabkan *nugget* mempunyai cita rasa yang gurih.

Kajian penggunaan ikan belanak sebagai produk *nugget* belum dilakukan pada penelitian sebelumnya. Namun pada penggunaan tepung labu kuning sebagai produk *nugget* telah dilakukan penelitian sebelumnya dengan substitusi tepung labu kuning dan ikan cumi-cumi Nurharyati (2016), formulasi *nugget* dengan perlakuan ikan cumi-cumi : tepung labu kuning 85% : 15% adalah perlakuan terbaik.

Kajian penambahan putih telur telah dilakukan penelitian sebelumnya

dengan proporsi tepung tapioka dan daging ayam pada pembuatan *nugget* (Evanuarini, 2010) Pada penelitian tersebut karakteristik sifat fisik dan organoleptik *nugget* dengan penambahan putih telur terbaik adalah 10%.

## **B. Tujuan**

1. Mempelajari pengaruh proporsi ikan belanak dan tepung labu kuning serta penambahan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *nugget* yang dihasilkan.
2. Menentukan perlakuan terbaik antara proporsi ikan belanak dan tepung labu kuning serta penambahan putih telur yang menghasilkan *nugget* dengan karakteristik fisikokimia yang baik dan dapat diterima konsumen.

## **C. Manfaat**

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari ikan belanak dengan mengolah menjadi *nugget*.
2. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan ikan belanak dan tepung labu kuning serta penambahan putih telur yang optimal dalam pembuatan *nugget*.