

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan makanan olahan yang banyak digemari oleh masyarakat karena mudah didapat dan proses penyajian yang praktis. Pada umumnya *nugget* terbuat dari daging ayam (Muhazalin, dkk, 2015). Daging ayam memiliki kandungan protein yang tinggi sebesar 18.2 - 21% yang juga dimiliki oleh bahan – bahan lain seperti tempe (Sumantri, 2015).

Tempe merupakan makanan olahan dari kedelai yang difermentasi oleh kapang *Rhizopus oryzae*. Tempe memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti 20.8 gram protein, 8.8 gram lemak, dan 201 kalori energi pada 100 gram tempe (BSN, 2012). Kandungan protein pada tempe yang melebihi daging ayam dapat menjadikan tempe sebagai bahan baku *nugget* sebagai pengganti daging ayam.

Ampok jagung atau *corn hominy* merupakan hasil samping dari proses pengolahan jagung kering (*dry-miling*) yaitu sebesar 35% dari total jagung yang memiliki nilai jual yang sangat rendah. Ampok jagung terdiri atas biji lembaga, kulit ari, tip cap dan sebagian endosperma, memiliki kandungan gizi tinggi dan dapat digunakan sebagai pengganti jagung pipil (Muhazalin, dkk, 2015). Ampok jagung memiliki kandungan 56.90% pati, 25.20% serat kasar, 11.10% protein kasar, dan 5.30% lemak (Iriani, 2012).

Saat ini ampok jagung masih digunakan sebagai makanan pokok (nasi ampok) dan campuran pakan ternak (Muhazalin, 2015). Oleh sebab itu pemanfaatan

ampok jagung pada pembuatan *nugget* merupakan salah satu diversifikasi pangan agar ampok jagung dapat dikonsumsi secara luas oleh masyarakat.

Thawing merupakan salah satu kebiasaan yang sering dilakukan dalam skala rumah tangga. *Thawing* dapat adalah proses pelunakan kembali bahan makanan yang telah dibekukan dan dapat menurunkan nilai gizi suatu bahan pangan (Utami, 2006). Metode penggorengan pada *nugget* pada umumnya dengan *deep fat frying* (Moelyono, 2011). Metode penggorengan lain, yaitu *shallow frying* seringkali diaplikasikan pada skala rumah tangga untuk menghemat jumlah minyak yang digunakan.

Pada penelitian ini tempe digunakan sebagai bahan baku *nugget* sebagai pengganti daging ayam karena memiliki kandungan protein yang relatif sama dengan daging ayam serta pemanfaatan ampok jagung pada *nugget* tempe dapat berfungsi sebagai sumber serat. Aplikasi *thawing* dan metode penggorengan yang berbeda diterapkan pada *nugget* tempe ampok jagung yang dihasilkan untuk dapat diketahui pengaruhnya terhadap produk.

1.2 Rumusan Masalah

Ampok jagung merupakan salah satu bahan pangan yang masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat. Diversifikasi pangan diperlukan untuk memanfaatkan ampok jagung sebagai sumber serat pada produk *nugget* tempe. Selain itu metode penggorengan dan proses *thawing* yang umum dipraktikkan di skala rumah tangga perlu diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian adalah diversifikasi pangan dengan bahan yang masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat, yaitu ampok jagung.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian adalah:

1. Menentukan perbandingan ampok jagung dan tempe serta tepung yang sesuai sebagai bahan *battering* yang menghasilkan *nugget* tempe ampok jagung yang dapat diterima oleh masyarakat
2. Menentukan pengaruh metode penggorengan (*deep fat frying* dan *shallow frying*) dan proses *thawing* terhadap karakteristik *nugget* tempe ampok jagung.

