

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Nugget* merupakan produk pangan cepat saji, namun cenderung memiliki serat pangan rendah yang mengandung campuran daging ayam serta bahan lain. Proses yang dilakukan untuk membuat *nugget* adalah, pencetakan, pelapisan, pembekuan, dan penggorengan (BSN, 2014). *Nugget* memiliki serat pangan yang rendah (0,9 g/100 g) dan tinggi lemak (18,82 g/100 g) (Wibowo *et al.*, 2014; Nurmalia, 2011).

*Nugget* ayam memiliki kadar protein minimal 12% (BSN, 2014), dan serat sebesar 2,1%. terkandung pada *nugget* ayam. Pembuatan *nugget vegetarian* dengan penggunaan produk nabati, seperti jamur tiram dapat menjadi alternatif sumber pangan, yang dapat menambah nilai gizi dalam *nugget*. Kadar serat dalam jamur sebesar 11.56%, dan gizi lain yang terkandung seperti 3,5g/100g, lemak 1,41g/100g, karbohidrat 61,7g/100g, dan protein 13,8g/100g. Kandungan gizi pada jamur tiram terdiri dari vitamin B1, B2, C dan mineral, seperti kolin, vitamin B, vitamin E, kalsium, kalium, zat besi, fosfat, natrium, serta memiliki kandungan asam lemak jenuh rendah, bersifat bebas kolesterol (Santoso, 2005). Substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih maupun tahu putih diharapkan dapat meningkatkan kadar gizi dalam *nugget* (Suharjo, 2008).

Sifat organoleptik dan karakteristik *nugget*, mendapat pengaruh dari rasio jamur tiram putih dan tahu putih. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Zebua *et al.*, (2014) konsentrasi tahu putih yang semakin banyak ditambahkan, maka

meningkatkan kadar protein *nugget*, dan penggunaan tahu putih sebesar 50% menghasilkan karakteristik *nugget* dengan karakteristik kimia dan organoleptik terbaik. Kualitas *nugget* secara umum dipengaruhi oleh jenis *filler* dan *binder* yang digunakan karena *filler* dan *binder* memiliki fungsi yang berbeda. *Filler* merupakan tepung yang berfungsi sebagai pengisi untuk meningkatkan volume produk *nugget*, sedangkan *binder* memiliki fungsi meningkatkan daya ikat air dan mengurangi penyusutan saat pengolahan *nugget* (Afrisanti, 2010).

Jenis tepung yang berperan sebagai bahan pengisi seperti tepung tapioka, kandungan amilopektin pada tepung tapioka tergolong (Lekahena, 2016). Menurut Alam *et al.*, (2008) kandungan amilopektin meningkatkan daya serap air sebesar 19-20%, hingga memengaruhi pembentukan *nugget*. Pada penelitian yang dilakukan Gunawan (2010), *nugget vegetarian* dengan tepung tapioka sebagai *filler*, menghasilkan parameter cita rasa, tekstur, kekenyalan, dan penerimaan keseluruhan yang paling terbaik. Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Suryatmoko, (2010), kombinasi konsentrasi tepung tapioka 20% pada pembuatan *nugget* kombinasi menghasilkan karakteristik *nugget* terbaik.

## 1.2 Rumusan Masalah

*Nugget* ayam merupakan makanan *instant* dan cepat saji yang sangat diminati oleh setiap kalangan masyarakat, *nugget* ayam memiliki kelemahan karena kandungan serat pangan yang rendah dan mengandung tinggi lemak. Memanfaatkan jamur tiram putih sebagai sumber serat pangan dan tahu putih dalam formula *nugget* vegetarian untuk meningkatkan kadar protein dari *nugget* vegetarian dapat menjadi alternatif.

## 1.2 Tujuan

Tujuan penulisan kajian pustaka terbagi menjadi 2 bagian. Bagian pertama adalah tujuan umum dan bagian kedua adalah tujuan khusus.

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kajian pustaka yaitu mengkaji pemanfaatan bahan-bahan nabati yang digunakan untuk membuat *nugget* vegetarian.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kajian pustaka yaitu mengkaji pemanfaatan jamur tiram putih dan tahu putih pada pembuatan *nugget* vegetarian.