

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Daging merupakan makanan yang kaya akan protein, mineral, vitamin, lemak serta zat yang lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang baik, serta mudah diperoleh dalam bentuk segar. Peningkatan ekonomi masyarakat yang disertai dengan kesadaran akan pentingnya protein hewani, akan memicu peningkatan kebutuhan konsumsi daging bagi masyarakat.

Ayam petelur afkir memiliki kandungan nutrisi yang tidak jauh berbeda dengan ayam broiler, namun daging ayam petelur afkir mempunyai sifat lebih alot dibandingkan dengan daging ayam broiler, sehingga daging ayam petelur afkir masih kurang diminati. Oleh karena itu diperlukan teknik pengolahan sebagai upaya peningkatan daya guna ayam petelur afkir supaya lebih disukai oleh konsumen. Upaya-upaya telah dilakukan agar daging ayam petelur afkir lebih empuk serta bertujuan untuk penganekaragaman produk hasil ternak salah satunya yaitu *nugget*.

Nugget adalah daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu-bumbu, dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil yang kemudian digoreng. Tepung yang digunakan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan *nugget* ayam adalah yang mengandung karbohidrat, salah

satunya adalah tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*). Tepung umbi-umbian mengandung karbohidrat yang dapat mengikat air dan memiliki kandungan fraksi amilosa yang memberikan sifat keras, sedangkan amilopektin memberikan sifat lengket.

Ubi jalar ungu juga memiliki kandungan gizi yang kaya akan karbohidrat, vitamin (B1, B2, C dan E), mineral, serat dan pada ubi ungu juga terdapat senyawa antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas. Penelitian ini dilakukan karena ingin mengetahui susut bobot dan persentase produk dari produk nugget daging ayam petelur afkir yang dicampur tepung ubi ungu.

B. PERUMUSAN MASALAH

Daging ayam petelur afkir mempunyai sifat daging yang lebih alot dari daging ayam broiler. Teknik pengolahan diperlukan untuk meningkatkan daya guna dan supaya lebih disukai lagi oleh masyarakat dengan mengolah daging ayam petelur afkir menjadi produk *nugget*. Pada pembuatan *nugget* sering ditambahkan bahan pengisi atau *filler*. *Filler* yang digunakan yaitu tepung yang mengandung karbohidrat yang berfungsi sebagai bahan pengikat.

Tepung ubi jalar ungu, mengandung karbohidrat yang dapat mengikat air. Kadar air memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap persentase produk. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap susut bobot dan persentase produk *nugget* daging ayam petelur afkir.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap susut bobot produk *nugget* daging ayam petelur afkir.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap persentase produk *nugget* daging ayam petelur afkir.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai *filler* atau bahan pengisi dalam pembuatan *nugget* ayam.
2. Memberikan informasi ilmiah mengenai pengaruh pemberian tepung ubi jalar ungu terhadap susut bobot dan persentase produk pada produk *nugget* ayam petelur afkir.

E. Hipotesis

H₀ : Penambahan tepung ubi jalar ungu pada *nugget* daging ayam petelur afkir tidak berpengaruh terhadap susut bobot dan persentase produk.

H₁ : Penambahan tepung ubi jalar ungu pada *nugget* daging ayam petelur afkir berpengaruh terhadap susut bobot dan persentase produk.