

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ayam kampung memiliki kandungan kadar air sebesar 74,42 hingga 76,38%, kadar lemak sebesar 1,32 hingga 5,26% dan kadar protein sebesar 19,38 hingga 20,68%. Konsumen saat ini mulai beralih minat dari ayam broiler ke ayam kampung. Ayam kampung adalah salah satu jenis ayam peliharaan yang biasanya tidak dibudidayakan secara masal, juga tidak berasal dari jenis ayam yang dihasilkan untuk tujuan komersial (Rahmawati dan Meapapilia, 2017). Konsumen mengatakan bahwa daging ayam kampung memiliki tekstur daging yang lebih padat, rasanya lebih gurih, rendah kandungan lemak atau kolestrolnya serta kandungan proteinnya yang tinggi sehingga membuatnya lebih disukai. (Masruhah, 2008).

Nugget merupakan jenis makanan dengan bahan baku utama berupa daging yang dibentuk potongan persegi empat dalam sebuah cetakan serta penambahan tepung panir sebagai lapisannya. Masyarakat masa kini lebih memilih untuk mengkonsumsi produk pangan yang bersifat yang sudah siap dimakan atau dimasak. Nugget lebih banyak diminati oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak sampai kalangan dewasa. Hal ini dikarenakan nugget merupakan olahan pangan yang enak, praktis, dan mudah dalam penyajiannya.

Nugget merupakan jenis olahan daging yang direstrukturasikan. Tujuan dari teknologi restukturasikan yaitu untuk menghasilkan suatu produk daging yang memiliki nilai tambah melalui pengolahan potongan karkas dengan kualitas rendah (Kusumaningrum *et al.*, 2013). Nugget merupakan produk olahan pangan yang

terdiri dari bahan utama daging dengan adanya penambahan bumbu atau bahan lain, Hidayati *et al.*, (2019). Nugget terbuat dari daging yang digiling lalu diberi bumbu, kemudian dibaluri dengan tepung sebagai perekat, dilumuri oleh tepung roti (*breadcrumbing*) dan digoreng setengah matang yang selanjutnya dibekukan untuk menjaga kualitasnya selama penyimpanan (Permadi *et al.*, 2012).

Gumilar *et al.*, (2011) menjelaskan bahwa untuk membuat nugget membutuhkan bahan pengisi (*filler*) yang dapat mengikat air tetapi tidak mempengaruhi emulsifikasi. Dalam pembuatan nugget biasanya ditambahkan bahan-bahan berpati seperti tepung tapioka, tepung beras, tepung maizena, tepung sagu, dan tepung terigu yang biasanya digunakan untuk mengikat nugget ayam. Namun, bahan pengisi bisa dimodifikasi dengan menambahkan bahan pati-patian lainnya (Astriani *et al.*, 2013). Untuk mengurangi biaya, masyarakat biasanya membeli makanan pokok yang berasal dari bahan baku lokal (Kusumaningrum *et al.*, 2013). Salah satu modifikasi produk nugget bertujuan untuk menggabungkan bahan-bahan nabati untuk meningkatkan gizi dan nilai kesukaan produk olahan, salah satunya yaitu substitusi tepung tapioka dengan kacang merah yang dibuat menjadi tepung. Tepung kacang merah mengandung banyak serat dan protein, serta mengandung arginin yang dapat membantu mengaktifkan hormon pertumbuhan. Hal ini juga dapat meningkatkan nilai tambah dari tepung kacang merah maupun nugget itu sendiri.

B. Rumusan Masalah

Ayam kampung biasanya hanya dimanfaatkan untuk bahan masakan rumahan atau sebagai pelengkap untuk acara-acara tertentu. Tujuan pengolahan daging

adalah untuk memperpanjang waktu penyimpanan suatu olahan daging, meningkatkan cita rasa, menambah nilai tambah produk, dan mempertahankan nilai gizi. Nugget, sosis, kornet, bakso, abon, dan dendeng merupakan beberapa bentuk hasil dari pengolahan daging.

Karbohidrat kompleks (pati) sangat penting sebagai pengikat dalam pembuatan nugget agar memiliki tekstur yang baik. Tepung terigu, beras, tapioka, dan maizena adalah beberapa contoh tepung biji-bijian dan umbi-umbian yang menghasilkan karbohidrat kompleks (pati). Salah satu jenis kacang-kacangan yang pertumbuhannya cukup melimpah di Indonesia yaitu kacang merah, khususnya di daerah yang memiliki suhu dingin. Kacang merah memiliki protein sebesar 22.28%, karbohidrat 82.90%, lemak 14.02%, kandungan serat 16.97%, dan abu 9.72%. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan pemanfaatan tepung kacang merah sebagai bahan tambahan untuk nugget ayam kampung sebagai pengganti tepung tapioka. Pembuatan nugget menggunakan bahan dasar daging ayam kampung yang diberi tepung kacang merah sebagai pengganti belum diketahui efeknya terhadap rasa dan tekstur, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui permasalahan tersebut.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka terhadap rasa nugget ayam kampung.
2. Mengetahui pengaruh tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka terhadap tekstur nugget ayam kampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) mengenai pengaruh tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka terhadap rasa dan tekstur nugget ayam kampung.
2. Sebagai penambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti mengenai pengaruh tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka terhadap rasa dan tekstur nugget ayam kampung.
3. Sebagai bahan pangan fungsional

E. Hipotesis

- H0 : Penambahan tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka tidak mempengaruhi tekstur dan rasa nugget ayam kampung.
- H1 : Penambahan tepung kacang merah sebagai substitusi tepung tapioka mempengaruhi tekstur dan rasa nugget ayam kampung.