

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut teori kebutuhan Maslow, kebutuhan fisiologis menjadi kebutuhan paling dasar untuk dipenuhi, yang termasuk ke dalam kebutuhan fisiologis salah satunya adalah makan karena untuk keberlangsungan hidup manusia. Tidak hanya makanan utama yang biasanya dilakukan tiga kali sehari, terkadang manusia menginginkan makanan ringan atau kudapan disela waktu makan makanan utama yang disebut jajanan. Di Indonesia, makanan jajanan adalah suatu hal yang biasa untuk dikonsumsi sebelum atau setelah memakan makanan utama (Balqis Hadiana, Anisa, 2018).

Makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan tambahan disebut makanan jajanan menurut *Food and Agricultural Organization* (FAO). Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah *junk food*, *fast food*, dan *street food* karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan (Iklima dalam Dyna, Putri and Indrawati, 2018).

Kandungan gizi makanan jajanan masih di bawah ketentuan kandungan gizi kudapan. Kandungan gizi makanan jajanan kemasan sulit untuk diperkirakan karena tidak terdapat informasi gizi pada label. Makanan jajanan tradisional umumnya menggunakan bahan yang kurang bervariasi. Sejumlah besar makanan jajanan masih mengandung bahan berbahaya (Ibnu & Guspianto, 2021). Makanan jajanan berdampak negatif apabila makanan yang dikonsumsi tidak mengandung nilai gizi yang cukup dan tidak terjamin kebersihan serta keamanannya. Mengonsumsi makanan yang tidak sehat akan menyebabkan masalah gizi dan akan mengganggu kesehatan, seperti terserang penyakit saluran pencernaan dan dapat penyakit lainnya yang diakibatkan pencemaran bahan kimia (Fitriani and Andriyani dalam Dyna, Putri and Indrawati, 2018).

Data pembelian makanan dan minuman jadi (jajanan) berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dikumpulkan setiap tahun oleh Badan Pusat Statistik di seluruh Indonesia memperlihatkan peningkatan pengeluaran untuk makanan di luar rumah di berbagai provinsi selama setahun 2017-2019. Pengeluaran rata-rata perkapita per bulan untuk makanan dan minuman jadi meningkat dari Rp 172.600 pada tahun 2017 (BPS, 2017) menjadi Rp 201.107 pada tahun 2019 (BPS, 2019). Dalam mengantisipasi masalah tersebut maka diperlukan pengolahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi, bermanfaat dan diminati masyarakat. Adapun bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan berbahan dasar tepung sukun berpadu dengan jantung pisang yang merupakan bagian dari bahan pangan lokal sebagai bahan tambahan membuat nugget ayam.

Jantung pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan dasar dari buah pisang. Bagian dari pohon pisang ini terdiri dari kulit luar yang berwarna merah tua, daging di dalamnya berwarna putih kekuningan, dan bunga pisang di bagian atasnya. Dalam jantung pisang terdapat kandungan berbagai nutrisi penting, seperti kalium, vitamin A, vitamin C, vitamin E, mineral, asam lemak, asam amino esensial dan nonesensial yang diperlukan oleh tubuh. Selain itu, jantung pisang juga mengandung banyak antioksidan, seperti, polifenol, flavonoid, dan antosianin, terutama di bagian bunganya.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan buah yang berasal dari pohon sukun dan masih merupakan bagian dari keluarga murbei. Sukun merupakan sumber karbohidrat yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung. Tepung sukun merupakan bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Tepung sukun memiliki keunggulan kandungan indeks glikemik yang rendah yaitu 23-60 (Prahandoko dalam Muhliah, Setyaningsih and Ismawanti, 2021). Sukun juga mengandung karbohidrat (28,38%), protein (2,12%), dan lemak (0,86%). Selain itu, kadar pati dan amilosa sukun tergolong tinggi yaitu 32,87% dan 16,04% (Rosida and Yulistiani, 2018).

Daging ayam merupakan salah satu produk peternakan yang sangat digemari karena kandungan gizi khususnya protein yang sangat tinggi. (Mardhika et al., 2020). Adapun ayam yang akan dijadikan sebagai bahan pembuatan nugget yang ditenakkan di program IMUT adalah ayam petelur. Usia ayam tersebut selama di kandang adalah 12 minggu. Baru diberi pakan maggot selama 7 minggu dan usia ayam saat dibeli adalah 19 minggu dan belum pernah bertelur atau disebut juga ayam remaja. Berat ayam sebelum mengkonsumsi maggot adalah 800 g dan setelah mengkonsumsi maggot selama 7 minggu berat ayam bertambah menjadi 1800 gr. Maggot merupakan larva dari *Black Soldier Fly* atau serangga bunga. Maggot BSF sebetulnya fase larva dari siklus hidup BSF, pada fase larva inilah yang disebut sebagai maggot/belatung BSF. Sebelum menjadi lalat dewasa, maggot BSF mengalami metamorfosa sempurna, yaitu dari telur, larva, prepupa, pupa, dan BSF. Waktu yang diperlukan dalam satu siklus hidup BSF cukup singkat yaitu sekitar 40-44 hari. Tergantung pada kondisi tempat dan ketersediaan makanan. Maggot memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi, memiliki tekstur yang kenyal, dan memiliki kemampuan untuk mengeluarkan enzim alami. Maggot tumbuh pada bahan organik yang membusuk seperti bangkai, buah, sayur mayur yang rusak atau yang lainnya. Apabila dalam keadaan utuh, maggot memiliki kadar protein yang tinggi yaitu sekitar 44 %. Kandungan protein pada maggot cukup tinggi yaitu 44,26% dengan kandungan lemak mencapai 29,65% (Faridah & Cahyono, 2019).

IMUT merupakan bentuk pemanfaatan pekarangan dengan budidaya ikan, maggot, unggas, dan tanaman yang hasilnya dapat meningkatkan nilai ekonomi keluarga, pemenuhan gizi keluarga yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesehatan ibu dan anak serta mewujudkan *green environment*.

Nugget merupakan produk olahan daging yang populer di Indonesia dan umumnya di gemari oleh semua kalangan masyarakat, khususnya di kalangan anak-anak dan remaja. Nugget yang menggunakan daging ayam sebagai bahan dasarnya disebut Chicken Nugget. Selain daging

ayam, dalam pembuatan chicken nugget yang merupakan produk restrukturisasi diperlukan bahan pengikat serta bumbu-bumbu. Bahan pengikat berfungsi sebagai penstabil emulsi, meningkatkan daya ikat air, memperkecil penyusutan, menambahkan berat produk dan menekan biaya (Usmiati dan Priyanti dalam Sugiarto *et al.*, 2018).

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis berinisiatif untuk membuat produk olahan pangan nugget ayam dengan penambahan variasi jantung pisang dan tepung sukun yang umumnya disukai oleh semua kalangan yang memiliki kandungan gizi lengkap. Hasil uji pendahuluan yang dilakukan dengan 5 perlakuan yaitu perlakuan A : tepung sukun 30 gr + jantung pisang 70 gr, perlakuan B : tepung sukun 40 gr + jantung pisang 60 gr, perlakuan C : tepung sukun 50 gr + jantung pisang 50 gr, perlakuan D : tepung sukun 60 gr + jantung pisang 40 gr, dan perlakuan E : tepung sukun 70 gr dan jantung pisang 30 gr.

Hasil yang diperoleh diantara 5 perlakuan dengan 25 panelis bahwa yang paling disukai adalah perlakuan A : tepung sukun 30 gr +jantung pisang 70 gr, perlakuan B : tepung sukun 60 gr + jantung pisang 40 gr, dan perlakuan C : tepung sukun 50 gr + jantung pisang 50 gr. Berdasarkan hal di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana uji mutu fisik nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu fisik nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik terhadap nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- b. Menilai mutu gizi terhadap nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun yang disukai konsumen melalui fisik.
- c. Menganalisis daya terima nugget ayam terhadap (warna, aroma, tekstur, dan rasa) dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Menambah pengetahuan peneliti tentang pengolahan nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru di dalam pengolahan pangan khususnya jantung pisang dan tepung sukun sebagai bahan pembuatan nugget ayam dan memberi informasi tentang manfaat sukun dan jantung pisang yang ditambahkan.