

BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk olahan yang memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali menjadi produk yang lebih besar (*restructured meat*) dengan penambahan bumbu-bumbu, *filler* (bahan pengisi), dan *binder* (bahan pengikat). *Nugget* yang umum dikenal dibuat dari daging ayam, udang, dan ikan, akan tetapi dapat juga dibuat dari daging sapi. Potongan-potongan daging sapi yang relatif kecil dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *beef nugget*.

Pengolahan daging sapi menjadi *nugget* akan menambah keragaman produk *nugget*. Pembuatan *beef nugget* merupakan salah satu diversifikasi pemanfaatan daging sapi seperti halnya sosis, bakso, *corned beef*, dan *smoked beef* yang sudah sering diproduksi.

Beef nugget dikatakan baik apabila dapat membentuk struktur daging yang kompak, saling melekat satu sama lain. Tekstur *beef nugget* yang diinginkan adalah lebih padat dan kompak sehingga perlu ditambahkan bahan pengisi (*filler*) untuk meningkatkan daya ikat air. Bahan pengisi adalah bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan produk daging olahan yang memiliki kemampuan untuk mengikat sejumlah air dan membentuk gel (Soeparno, 1998). Bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung terigu, tepung jagung, tapioka, tepung beras, dan maizena.

Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung terigu karena dapat menghasilkan tekstur *nugget* yang kompak. Tepung terigu ditambahkan dalam pembuatan *nugget* karena kadar pati tepung terigu cukup tinggi yaitu 70% dan protein sebesar 10% sehingga dapat membantu pembentukan matriks gel protein-pati. Selain tepung terigu sebagai bahan pengisi, dapat pula dicoba penggunaan sumber pati lainnya yang berasal dari umbi-umbian dalam pembuatan *nugget*, diantaranya adalah ganyong. Tepung ganyong akan ditambahkan dalam pembuatan *nugget* karena memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu 53,41%. Pati yang ada pada baik pada tepung terigu maupun tepung ganyong akan berperan untuk membentuk matriks gel protein-pati sehingga akan meningkatkan daya ikat air dan menentukan kekompakan *nugget*. Tepung ganyong dan tepung terigu mampu menyerap air dalam jumlah yang banyak dan mengalami gelatinisasi selama pemanasan sehingga dapat meningkatkan volume produk.

Tepung ganyong memiliki sifat fisikokimia yang mirip dengan tepung terigu, tetapi tepung ganyong tidak memiliki gluten, meskipun demikian tepung ganyong diharapkan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu atau kombinasi keduanya. Berdasarkan laporan Balai Pusat Statistik (BPS) impor terigu pada tahun 2000 untuk daerah Jawa Timur sebesar 113.864 ton berarti jumlah impor terigu akan terus meningkat sejalan dengan bertambahnya produk-produk pangan berbasis tepung terigu. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor terigu. Tepung ganyong yang dapat dihasilkan tiap tahunnya mencapai 4-10 ton/ha, karena itu jika tepung

ganyong dapat mensubstitusi terigu maka dapat mengurangi ketergantungan impor terigu yang berlebihan. Di dalam penelitian ini akan dipelajari pengaruh proporsi tepung ganyong sebagai bahan pensubsitusi tepung terigu dalam pembuatan *beef nugget*.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa proporsi tepung ganyong dan tepung terigu agar dihasilkan *beef nugget* yang memenuhi karakteristik fisikokimiawi dan organoleptik yang dapat diterima konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah tepung ganyong dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu pada pembuatan *beef nugget*
2. Mengetahui pengaruh proporsi tepung ganyong dan tepung terigu terhadap sifat fisikokimiawi dan organoleptik *beef nugget*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan alternatif bagi produsen atau masyarakat umum untuk membuat *nugget*.
2. Memberi informasi mengenai kualitas *beef nugget* yang dibuat dengan menggunakan tepung ganyong dan tepung terigu.