

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Nugget adalah olahan daging yang populer di Indonesia maupun luar negeri dari kalangan anak-anak, remaja hingga orang dewasa semua suka terhadap nugget. Nugget yang terbuat dari olahan daging giling yang dicetak di kukus, dipotong, dilapisi dengan tepung berbumbu (battered and breaded), dan digoreng. Nugget yang sering dikonsumsi masyarakat adalah nugget ayam. Ayam merupakan protein hewani yang baik dan mengandung asam amino esensial lengkap dalam perbandingan seimbang, penambahan telur dan tepung terigu dalam nugget untuk memperbaiki tekstur nugget dan mengurangi volume bahan baku nugget.

Menurut SNI 01-6683-2014 nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan persegi empat dilapisi dengan tepung berbumbu (Battered and breaded). Kandungan gizi pada nugget ayam per 100 gram adalah energi 336 Kkal, protein 12 gram, lemak 20 gram, karbohidrat 25 gram dan kalsium 30 gram. Tingginya kandungan gizi nugget tersebut diperoleh dari bahan dengan kualitas baik sehingga menghasilkan nugget berkualitas baik pula, selain itu pembuatan nugget harus mengacu pada SNI yang telah ditentukan.

Pembuatan nugget dengan pemanfaatan ikan lele dan tempe bisa menjadi alternatif pengganti bahan dasar nugget ayam yang harga di pasar masih tergolong tinggi dibandingkan dengan harga lele dan tempe. Mengingat nilai tambah ikan lele masih tergolong rendah sehingga harus ada teknologi

lain yang dapat menaikkan nilai tambah dan nilai gizi pada ikan lele. Tekstur ikan lele relative lembut di bandingkan ikan lain karena lele mengandung 76% kadar air yang termasuk cukup tinggi. Kandungan gizi pada ikan lele termasuk dalam kategori tinggi per 100 gram ikan lele mengandung protein 17,7%, lemak 4,8%, mineral 1,2%, air 76% (astawan, 2008). Beberapa orang kurang menyukai konsumsi ikan lele dalam bentuk utuh dan bau amis dari ikan lele, sehingga perlu diversifikasi ikan lele dan tempe menjadi bahan utama pada nugget merupakan solusi yang tepat.tempe mengandung kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B12 dan zat besi (Nurhidayat dkk., 2006).Dalam tempe terdapat kapang tempe yang menghasilkan enzim enzim pencernaan sehingga protein,karbohidrat,lemak mudah di cerna(Astawan, 2008). Dalam 100 gram tempe mengandung energi 192 Kkal, protein 19 gram, lemak 11 gram dan karbohidrat 9 gram.Total lemak yang terkandung pada tempe dalam 100 gram yaitu 2,89 gram, sehingga bisa di jadikan bahan pangan fungsional,sebagai makanan tambahan untuk balita ,lauk untuk keluarga dan peluang usaha.

Berdasarkan hasil penelitian Mohammad F.A, Arif M.A.M, dan Syaiful U (2019) nilai tertinggi analisis kimia nugget tempe dengan variasi penambahan tepung tapioka dan pati sagu berturut-turut dari hasil uji organoleptik yang di dapat dari rasa perlakuan P1 (5,3%) dengan perbandingan tempe 250 gram: tapioka 150 gram: sagu 100 gram, aroma pada perlakuan P1 (5,3%) dengan perbandingan tempe 250 gram: tapioka 150 gram: sagu 100 gram , tekstur pada perlakuan P1 (13,46%) dengan perbandingan tempe 50%: tapioka 30% : sagu 20%, warna pada perlakuan P3 (5,3%) yaitu dengan

perbandingan tempe 250 gram: tapioka 100 gram: sagu 150 gram, Kadar air perlakuan P2 (47,69%), tempe 50%: tapioka 20%: sagu 25% Kadar abu perlakuan P3 (2,52%), tempe 50%: tapioka 20%: sagu 30% dan tekstur dengan texture analyzer (kekerasan) uji yaitu perlakuan P3 yaitu 20.816,66.

Berdasarkan hasil analisis kandungan protein yang dilakukan, didapatkan penurunan protein pada nugget setelah dilakukan pengolahan nugget berdasarkan asal gizi ikan lele sebelum diolah menjadi olahan nugget. Pada berat 17,7 gram, terjadi penurunan protein setelah perlakuan, 13,77 menjadi 15,55 (Tumion, et al., 2017). Tercatat panelis lebih menyukai varian penambahan tepung terigu 5% dengan rating tekstur 5, rasa 5,44, dan aroma 5,12, berdasarkan hasil uji sensori yang dilakukan (Tumion et al., 2017).

Diversifikasi nugget dan tempe menjadi makanan yang bernilai tinggi seperti nugget. Ini meningkatkan kandungan nutrisi nugget: kalsium, protein, fosfor, sayuran, dan serat. Oleh karena itu, diversifikasi lele dan tempe merupakan salah satu lauk pauk yang mengandung protein tinggi dan menjadi camilan menyehatkan. Berdasarkan hal tersebut peneliti untuk mengangkat dalam bentuk penelitian dengan judul “Studi Pembuatan *Nugget Catemp* dengan Pemanfaatan Ikan Lele dan Tempe Terhadap Karakteristik dan Nilai Gizi”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, Adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah Bagaimana pengaruh penggunaan ikan lele dan tempe terhadap karakteristik *Nugget Catemp* ?.

### **C. Tujuan**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan ikan lele dan tempe terhadap karakteristik *Nugget Cattemp*.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Membuat produk *Nugget Cattemp*.
- b. Melakukan uji organoleptik pada *Nugget Cattemp*.
- c. Menghitung nilai gizi *Nugget Cattemp* menggunakan aplikasi *Nutricheck*.

### **D. Manfaat**

#### 1. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambahkan pemahaman tentang teori-teori diversifikasi bahan pangan, sehingga bisa digunakan pedoman oleh seluruh pihak yang ingin membuat formulasi makanan menggunakan ikan Lele dan Tempe.

#### 2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana proses pembuatan *Nugget Cattemp* dengan menggunakan bahan campuran ikan Lele dan Tempe yang tepat agar dapat diterima oleh konsumen.