

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Nugget

1. Pengertian

Nugget merupakan olahan daging yang di giling ,di bumbu, di lapsi tepung sebagai perekat, di kukus, di lumuri tepung roti dan di goreng. Dalam penggorengan nugget memerlukan 1 menit dengan suhu 150⁰ C (Roselly Purba,2020).

2. Resep Pembuatan Nugget

Menurut Langke (2019), salah satu resep pembuatan nugget ayam yaitu:

Bahan :

- a. Daging ayam 300 gram
- b. Telur ayam 165 gram
- c. Tepung terigu 100 gram
- d. Tepung panir 100 gram
- e. Garam 1 sdt
- f. Bawang putih 2 siung
- g. Lada 1 sdt
- h. Gula pasir 1 sdt
- i. Daun bawang 20 gram
- j. 100 ml air

Cara Pembuatan :

- 1) Bersihkan daging ayam dan di potong kecil-kecil

- 2) Haluskan daging ayam menggunakan chopper atau blender
- 3) Masukkan tepung terigu, bumbu, dan air kemudian digiling
- 4) Setelah semua adonan tercampur rata lalu bisa dicetak dan dikukus selama 30 menit, kemudian adonan didinginkan
- 5) Adonan nugget yang telah di kukus lalu dilumuri dengan putih telur dan tepung roti serta dibekukan selama 4 sampai 6 jam
- 6) Jika sudah beku, nugget digoreng selama 2 menit hingga berwarna kuning kecoklatan
- 7) Nugget ayam siap disajikan.

3. Syarat Mutu Nugget

Persyaratan mutu Nugget Ayam berdasarkan SNI 6683 : 2014 yaitu :

Tabel 1
Persyaratan Nugget Ayam

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Nugget Daging Ayam	Nugget Daging Ayam Kombinasi
1	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal	Normal
1.2	Rasa	-	Normal	Normal
1.3	Tekstur	-	Normal	Normal
2	Benda asing	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
3	Kadar air	% (b/b)	Maks. 50	Maks. 60
4	Protein (N x 6,25)	% (b/b)	Min. 12	Min. 9
5	Lemak	% (b/b)	Maks. 20	Maks. 20
6	Karbohidrat	% (b/b)	Maks. 20	Maks. 25
7	Kalsium (Ca)	mg/100 g	Maks. 30/50*	Maks. 50
8	Cemaran logam			
8.1	Kadmium (Cd)	mg/100 kg	Maks. 0,1	Maks. 0,1
8.2	Timbal (Pb)		Maks. 1,0	Maks. 1,0
8.3	Timah (Sn)	mg/100 kg	Maks. 40	Maks. 40
8.4	Merkuri (Hg)	mg/100 kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03
9.	Cemaran arsen (As)	mg/100 kg	Maks. 0,5	Maks. 0,5
10	Cemaran mikroba			
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1x 10 ⁵	Maks. 1x 10 ⁵
10.2	Koliform	APM/g	Maks. 10	Maks. 10
10.3	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3	<3
10.4	<i>Salmonella</i> Sp.	-	Negatif/25 gram	Negatif/25 gram
10.5	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks. 1x 10 ²	Maks. 1x 10 ²
10.6	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	Maks. 1x 10 ²	Maks. 1x 10 ²

Sumber : SNI 6683-2014

B. Lele

1. Klasifikasi Lele

Ikan lele yang memiliki nama latin *clarias sp* merupakan komoditas ikan air tawar bertubuh memanjang, lincah, licin, serta memiliki kumis atau misai di ujungmulutnya. Ikan lele terkenal sebagai ikan lincah dan kuat yang mampu bertahan hidup dalam air keruh sekalipun. Ikan lele ini mudah untuk di budidayakan. Ikan lele ini banyak diminati masyarakat untuk dikonsumsi (Harifuzzumar, *et al.*, 2018).

Klasifikasi ikan lele (*clarias sp*) menurut Siti Nur Aidah (2020) :

Filum : Chordata (bangsa hewan yang betulang belakang)

Kelas : Pisces (bernafas menggunakan insang)

Subkelas : Telestoi (ikan bertulang keras)

Ordo : Ostariophysi (ikan yang di dalam rongga perut bagian atas memiliki tulang sebagai alat keseimbangan yang biasa disebut *Weber*)

Subordo : Siluroida (ikan yang bentuk tubuhnya memanjang, tidak bersisik dan berkulit licin)

Famili : Clariidae (kelompok ikan yang memiliki ciri khas seperti bentuk kepala pipih dengan lempeng tulang keras sebagai batok kepala, bersungut empat pasang, sirip dada berpatil, serta mempunyai alat pernapasan tambahan yang memungkinkan ikan lele mengambil oksigen secara langsung dari udara)

Genus : *Clarias*

Spesies : *Clarias sp.*

Ikan lele banyak ditemukan di Asia Tenggara dan Afrika. Di benua Afrika sering ditemukan jenis ikan lele diantaranya *Clarias Lazera*, *Clarias Dumerili*, *Clarias Gariepinus*, *Clarias Senegalensis*. Sedangkan di perairan

Indonesia yaitu jenis lele lokal atau biasa disebut *Clarias Batracus*, *Clarias Maladerma (keli)*, *Clarias Leicanthus*, dan *Clarias Nieuhof* (Siti Nur Aidah, 2020).

2. Kandungan Zat Gizi

Ikan lele merupakan jenis ikan konsumsi yang telah dikenal luas oleh masyarakat karena harganya murah, namun memiliki pemenuhan protein yang cukup tinggi. Dalam 100 gram ikan lele segar terdapat energi 150 kkal, 16,38 gram protein, 2,82 gram lemak, dan 0,65 gram mineral (Rofandi Hartanto, 2020).

C. Tempe

1. Pengertian Tempe

Tempe merupakan salah satu makanan yang disukai masyarakat, bahan baku tempe berasal dari kedelai yang telah dikupas kulitnya maupun non kedelai. Tempe termasuk kedalam makanan tradisional Indonesia yang di fermentasi oleh jamur *Rhizopus sp.* Jamur ini akan membentuk hifa, dimana hifa adalah benang benang halus berwarna putih yang menumpuk pada permukaan biji kedelai akan menyatu membentuk miselium berwarna putih (Suknia, *et al.*, 2020).

2. Kandungan Zat Gizi Tempe

Sebagai makanan tradisional, tempe memiliki harga yang murah, rasanya enak, kandungan gizinya yang tinggi. Selain mengandung protein tinggi, tempe juga mengandung antioksidan dalam bentuk isoflavone yang dibutuhkan tubuh untuk menghentikan pembentukan radikal bebas yang dapat menghambat proses penuaan, mencegah penyakit jantung coroner, kanker, dll. Dalam 100 gram tempe terdapat 46,5 gram protein, 19,7 gram lemak, dan 30,2 gram karbohidrat (Aryanta, 2020).

3. Karakteristik Tempe

Tempe merupakan produk kedelai fermentasi Indonesia yang kaya akan protein. Selama fermentasi, mikroorganisme pada tempe menghasilkan komponen bioaktif penting dan mengurangi agen anti-nutrisi. Perubahan biokimia selama fermentasi kedelai dalam tempe yang meningkatkan Kesehatan manusia (Tamam, *et al.*, 2019). Tempe yang berkualitas memiliki karakteristik berbentuk padatan kompak, berwarna putih, memiliki aroma khas tempe (Dewi, 2022).