

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makanan cepat saji banyak digemari masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Tingkat kesibukan masyarakat yang tinggi dan terbatasnya waktu istirahat membuat pemilihan makanan siap saji atau *fast food* menjadi banyak diminati karena alasan kecepatan dalam penyajian dan rasanya yang lezat. (Nusa dan Adi, 2013).

Salah satu faktor pendukung yang mempengaruhi industri ini adalah gaya hidup masyarakat urban, atau masyarakat kelas menengah. Umumnya, mereka adalah orang-orang yang memiliki aktivitas padat. Sehingga cenderung memilih sesuatu yang mudah dan cepat dilakukan, contohnya adalah pemilihan bahan makanan. Seiring dengan peningkatan pendapatan di bidang peternakan unggas dan penciptaan produk yang bernilai tambah. Masyarakat harus mampu mengolah dengan baik dan benar. Salah satu olahan daging yang cukup terkenal di masyarakat adalah nugget. Nugget umumnya terbuat dari daging ayam, seiring dengan berkembangnya zaman, sudah terdapat banyak modifikasi dan inovasi dengan berbagai penambahan atau substitusi terhadap produk olahan tersebut. (Roeswitawati, 2015).

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselimuti oleh putih telur (*batter*) dan tepung panir (*breading*) kemudian dilakukan *pre-frying* lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu. (Ratulangi, 2021).

Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur yang padat dan menarik (Bagas, 2019). Umumnya, pada pembuatan nugget menggunakan tepung terigu, Tepung terigu mengandung gluten yang membentuk tekstur, tetapi tidak semua orang dapat mengkonsumsi dan mencerna gluten dengan baik. Individu yang memiliki alergi terhadap gluten seperti penyandang intoleransi gluten, celiac dan *autism spectrum disorder* (ASD) harus menghindari gluten agar tidak timbul dampak buruk pada

tubuh. penyakit intoleransi gluten menyebabkan perubahan dalam usus halus sehingga terjadi gangguan penyerapan nutrisi yang masuk ke dalam tubuh, mengakibatkan timbulnya berbagai gangguan pada fungsi tubuh manusia (Yustisia, 2013).

Selain itu kebutuhan terigu Indonesia terpenuhi dengan impor gandum karena Indonesia bukan negara penghasil gandum, hal ini berdampak pada meningkatnya impor terigu. Tahun 2015, impor terigu sudah mencapai 33.497 ton per tahun dan diperkirakan akan meningkat setiap tahunnya, sehingga perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan dalam impor terigu (Sarofa et al., 2014). Harga tepung terigu yang berada di pasaran merupakan harga subsidi yang selebihnya harus ditanggung pemerintah Indonesia. Jika tidak, harga tepung terigu sangat tinggi di atas harga pasaran. Untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu dan mengurangi ketergantungan akan impor, pemerintah dan masyarakat berupaya mencari alternatif bahan pangan lokal yang dapat dijadikan tepung dengan tujuan diversifikasi pangan Indonesia.

Pada penelitian ini, peneliti mengganti bahan yang mengandung gluten dengan bahan yang bebas dari gluten. Penggunaan tepung yang digunakan adalah tepung berpati yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung tapioka. Beberapa jenis tepung berpati yang berpotensi sebagai filler adalah tepung sagu dan tepung maizena. Tepung sagu mempunyai kelebihan yaitu ukuran granula yang lebih besar serta kandungan amilosa yang tinggi, tepung maizena merupakan pati yang di ekstrak dari jagung, dan mengandung kadar amilopektin yang cukup tinggi. Adanya amilosa dan amilopektin dalam pati bahan pengisi menyebabkan kecenderungan menyerap air serta sifat gelatinisasi yang baik. Sifat ini ditandai oleh tidak larutnya granula pati dalam air dingin namun dapat mengembang dalam air hangat (Sakul, 2019). Penggunaan tepung roti juga menggunakan tepung roti yang bebas gluten dan untuk pelapis nugget menggunakan tepung singkong yang dicairkan.

Untuk memudahkan proses pembuatan nugget dengan formula yang baik. Bahan dibuat menjadi tepung *premix* yang sudah siap pakai. Bahan kering terdiri dari tepung maizena, tepung sagu, telur bubuk, bawang merah goreng, dan perasa (garam, lada, kaldu bubuk). Untuk bahan cair seperti air dan bahan dasar, konsumen

perlu menambahkannya sendiri. Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat tepung premix adalah penimbangan, pencampuran dan pengemasan. Sementara untuk membuat nugget menggunakan teknik pencampuran, pengukusan, pemotongan dan penggorengan.

Tepung premix untuk pembuatan nugget yang digunakan berbahan dasar ayam dan jamur tiram. Konsumen dapat mengatur kebutuhan kandungan yang akan dijadikan bahan dasar. Jika konsumen tidak dapat mengonsumsi protein terlalu banyak, maka bahan dasar seperti ayam atau ikan dapat dikurangi atau dapat menggantinya dengan bahan dasar lain seperti jamur, yang juga baik untuk diet vegetarian (*lacto-vegetarian* atau *ovo-vegetarian*).

Tepung premix ini berpotensi untuk dijadikan variasi olahan yang inovatif dan praktis, karena konsumen hanya menyiapkan bahan dasar sesuai dengan keinginan dan kebutuhan kemudian mencampurkan tepung premix yang ditambahkan air. Tepung premix ini memiliki keunggulan dari produk yang sudah ada dipasaran yaitu seluruh bahan yang digunakan mempunyai potensi yang aman bagi anak berkebutuhan khusus seperti AUTIS.

Dengan demikian, besar keinginan peneliti untuk melakukan penelitian tepung *premix* nugget *gluten free* dengan berbahan dasar ayam dan jamur tiram. Berdasarkan uraian di atas, maka judul yang akan diteliti adalah “Perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur yang diolah dengan tepung *premix* nugget *gluten free*”

## 1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan tepung *premix* nugget dapat digunakan untuk pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram?
2. Bagaimanakah formula yang tepat untuk pembuatan tepung *premix* nugget yang baik?
3. Apakah terdapat perbandingan nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur dalam aspek warna, rasa, tekstur, aroma?
4. Apakah terdapat pengaruh daya terima dalam pembuatan nugget *gluten free*?

5. Apakah terdapat perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix nugget gluten free*?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah dibatasi pada: perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix nugget gluten free*.

### **1.4. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang akan diteliti maka permasalahan yang diteliti pada penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah terdapat perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix nugget gluten free*?”

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix nugget gluten free*.

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan akan berguna untuk :

1. Bagi peneliti, mendapatkan formula terbaik tepung *premix nugget* yang baik
2. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, dapat dijadikan acuan dalam mata kuliah pengawetan makanan
3. Bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, dapat dijadikan acuan untuk pengembangan penelitian selanjutnya mengenai produk Tepung *premix gluten free*.