

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jumlah konsumsi ayam ras pedaging di Indonesia terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini ditunjukkan oleh semakin meningkatnya produksi ayam ras pedaging dari tahun ke tahun. Bila berat ayam yang dipotong berkisar 1,5 kg maka dapat diperkirakan jumlah ayam yang dipotong selama tahun terakhir (2020) adalah 2.183.553 ekor dan jumlah potongan sayap ayam yang dihasilkan 4.367.106 potong (Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2020). Olahan sayap ayam antara lain, *crispy chicken wings*, *chicken wing honey garlic*, *spicy chicken wings*, *tori no teba*, dan lain-lain.

Saat ini telah banyak produsen-produsen, baik skala menengah maupun rumahan, yang turut meramaikan industri pengolahan daging ayam. Pengolahan daging ayam menjadi produk makanan selain bertujuan untuk penganekaragaman produk pangan, juga bertujuan untuk meningkatkan nilai cerna dan memperpanjang umur simpan. Produk pangan olahan ayam antara lain seperti karage ayam, *chicken katsu*, *nugget*, *patty burger* ayam dan lain-lain. Diantara produk olahan tersebut, burger adalah salah satu makanan siap saji yang banyak dikenal dan disukai hampir seluruh orang di dunia namun kebanyakan masyarakat mengonsumsi burger dengan *patty* daging sapi.

Burger merupakan jenis olahan makanan berupa roti yang berbentuk bundar dan diiris menjadi dua bagian yang bagian tengahnya diisi dengan *patty* atau isian burger yang biasanya berupa olahan daging yang dibentuk bulat seukuran roti dan berbentuk gepeng dan selanjutnya diberi pelengkap seperti selada, timun, tomat, bawang bombay dan saus (Putri, 2018). Sedangkan *patty* adalah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, termasuk *patty* konvensional yang hanya dibuat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Istilah *patty* ditujukan untuk semua jenis campuran daging cincang dan lemak hewani diantaranya lemak sapi, babi, unggas, ikan atau campuran dari beberapa jenis daging (Heinz & Hautzinger, 2007).

Sejak penayangan perdana burger daging sapi pada tahun 1900-an, orang-orang seperti tidak pernah merasa cukup. Bahkan menjadi sangat laris pada tahun 50-an dan 60-an. Namun, para ahli gizi dan kesehatan telah menemukan beberapa komponen burger daging sapi yang tidak sehat (Warren, 2020). Selain *patty* daging sapi, banyak orang yang mengosumsi *patty* ayam juga. Burger *patty* ayam dipilih karena merupakan hidangan yang cukup digemari segala kalangan usia, karena rasanya gurih dan nikmat. Burger *patty* ayam merupakan alternatif yang lebih sehat karena burger daging sapi biasa saja memiliki 30 persen lemak. Pilihan daging burger daging sapi tanpa lemak pun memiliki 4 gram lemak jenuh, ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan 2 gram yang didapat dari makan burger ayam.

Umumnya burger *patty* ayam menggunakan daging dada ayam dan berbalut tepung panir seperti yang dipasarkan Fiesta, CHAMP, Ramly dan lain lain. Penggunaan ayam karkas selain dada ayam dapat memberikan rasa, tekstur dan sensasi baru pada *patty* ayam. Salah satu yang dapat dipakai sebagai pengganti dada ayam yaitu sayap ayam. Rasa dan tekstur daging dada berbeda dengan sayap karena daging dada memiliki sedikit lemak dan jaringan ikat (kolagen) (Nakano & Ozimek, 2015).

Sayap memiliki berat sekitar 9-12% dari keseluruhan berat karkas (Ulupi et al., 2018). Kandungan Vitamin A pada sayap ayam (42.6 IU) lebih tinggi dibandingkan pada dada ayam (14.9 IU). Vitamin A sangat penting untuk menjaga penglihatan, mendorong pertumbuhan dan perkembangan, serta melindungi integritas epitel dan lendir dalam tubuh. Vitamin A dikenal sebagai vitamin inflamasi karena perannya yang penting dalam meningkatkan fungsi kekebalan tubuh (Huang et al., 2018). Sayap ayam juga kaya akan kandungan omega 3 dan omega 6, masing-masing 58 mg dan 855 mg per 100 gram (Self Nutrition Data, 2018).

Sayap ayam tanpa tulang (*drummete* dan *winglet*) tidak umum di pasar makanan. Produksi jaringan yang dapat dimakan dengan hasil tinggi dengan metode baru tampaknya signifikan dan dapat mengarahkan kita untuk mengembangkan metode untuk menggunakan sayap tanpa tulang (Nakano & Ozimek, 2015). Sebanyak 1 kg sayap ayam dipisahkan dengan tulang, menghasilkan 620 gram sayap ayam tanpa tulang. Selain bisa mempunyai rasa dan tekstur baru pada pembuatan *patty* ayam, dapat meningkatkan nilai dari sayap ayam sendiri. Namun,

sayap ayam mengandung lemak yang cukup tinggi dan bisa mengganggu keseimbangan hormon pada remaja, terutama perempuan. Pada penelitian ini peneliti menambahkan jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada produk yang diteliti dengan persentase jamur tiram putih yang berbeda dengan tujuan dapat menambah nilai gizi pada produk penelitian tersebut.

Dalam penelitian (Permandi & et al., 2012), Jamur tiram putih mampu meningkatkan kandungan serat kasar pada nugget sehingga memberikan nilai fungsional yang lebih baik pada produk nugget. Kandungan serat jamur mulai 7,4% - 27,6% sangat baik bagi pencernaan. Produk nugget cukup mirip dengan *patty* ayam. Selain sama-sama produk *frozen food*, juga menggunakan teknik pengolahan kukus dan menggoreng. Sehingga memungkinkan kandungan serat kasar pada *patty* ayam dapat meningkat juga. Jamur tiram mempunyai tekstur lembut, berwarna putih dan bercita rasa relatif netral sehingga mudah dipadukan dengan berbagai jenis makanan (Maulana, 2012). Jamur tiram mempunyai sumber mineral yang baik yaitu kalsium. Kalsium memegang peran penting dalam mengatur fungsi sel, seperti untuk transmisi saraf, kontraksi otot, penggumpalan darah dan menjaga permeabilitas membran sel (Suryani et al., 2014). Jamur tiram memiliki kandungan protein dan karbohidrat lebih tinggi dibanding daging sapi namun kadar lemak lebih rendah (Astuti et al., 2017). Kandungan gizi yang dimiliki jamur tiram diharapkan dapat menambahkan nilai gizi pada produk *patty* sayap ayam terutama kandungan serat.

Untuk membuat inovasi baru pada produk olahan daging yaitu *patty* ayam, peneliti menggunakan daging sayap ayam. Kandungan Vitamin A pada sayap ayam (42.6 IU) lebih tinggi dibandingkan pada dada ayam (14.9 IU). Penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam dapat menambah nilai gizi juga pada produk *patty* sayap ayam. Selain itu, sebagai penganekaragaman produk olahan sayap ayam dan memberikan rasa serta tekstur baru pada produk *patty* ayam. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan *Patty* Sayap Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut:

1. Berapakah persentase penambahan jamur tiram yang digunakan dalam pembuatan *patty* sayap ayam?
2. Berapa lama umur simpan *patty* sayap ayam jamur tiram?
3. Apakah penambahan jamur tiram mempengaruhi ukuran fisik pada *patty* sayap ayam?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen?
5. Apakah *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penelitian ini dibatasi pada, pengaruh penambahan jamur tiram dengan persentase yang berbeda 15%, 25% dan 35% pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh penambahan jamur tiram dengan persentase yang berbeda 15%, 25% dan 35% pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram dengan persentase yang berbeda 15%, 25% dan 35% pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk pihak-pihak yang membutuhkan, baik untuk mahasiswa prodi tata boga maupun prodi lainnya. Penelitian ini dapat digunakan untuk:

- 1) Menciptakan inovasi baru pada pembuatan *patty*.
- 2) Memberikan keragaman produk pangan dari sayap ayam dan jamur tiram.
- 3) Meningkatkan kualitas *patty* ayam menggunakan jamur tiram dengan citarasa yang disukai, aman dan bermanfaat bagi kesehatan.
- 4) Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang salah satu cara mengolah jamur tiram agar tidak cepat rusak dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup panjang.
- 5) Sebagai sumber referensi atau penelitian lanjutan mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga dan perpustakaan.

