

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan makanan olahan pangan yang begitu beragam mendorong banyak penjual makanan olahan baik skala kecil maupun besar. Hal tersebut dapat dilihat setiap industri pangan yang saling bersaing dan berlomba-lomba untuk membuat dan menghasilkan produk olahan makanan yang digemari masyarakat dan bertahan ditengah ketatnya persaingan perdagangan. Kebutuhan manusia memiliki tiga jenis kebutuhan pokok yaitu sandang, pangan, dan tempat tinggal. Ketiga kebutuhan itu mempunyai hal yang sangat penting bagi manusia untuk memenuhi kebutuhannya dan bertahan hidup. Olahan pangan adalah salah satu dari tiga kebutuhan penting yang dimiliki semua orang untuk kebutuhan nutrisinya. Pengolahan pangan dan pemanfaatan sumber daya alam terdekat dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pangan manusia. Banyak produsen dan distributor makanan olahan saat ini yang membantu masyarakat memenuhi kebutuhan pangan sekaligus memberikan kontribusi bagi kesenjangan ekonomi (Kasiati dan Rosmalawati, 2016). Olahan pangan sekarang memiliki berbagai macam jenis, kini disajikan dengan banyaknya pilihan makanan yang banyak beredar di pasaran. Setiap industri pengolahan pangan pasti memiliki produk andalan yang setiap mereka jual. Jenis dari olahan pangan yaitu ada makanan berat, jajanan, lauk pauk dan mulai dari masakan tradisional hingga makanan kekinian. Salah satu olahan pangan adalah *nugget*. Secara umum, *nugget* memiliki rasa yang gurih dan memiliki tekstur lembut agak kenyal, serta memiliki warna yang ciri khas yaitu kuning keemasan dan aroma yang gurih khas dari aroma campuran bahan hewani dan bumbu-bumbu yang digunakan (Mahdiyah, 2013).

*Nugget* pertama kali diperkenalkan di Amerika Serikat karena melihat kegiatan masyarakat di sana terbilang cukup sibuk dan makanan *nugget* ini menjadi makanan yang cukup diminati oleh masyarakat pada saat itu (Nurzainah dan Mamida, 2005). Hal tersebut karena olahan *nugget* merupakan salah satu olahan makanan siap saji dan olahan ini sebelumnya dibuat setengah matang (*precooked*), kemudian olahan *nugget* dibekukan dalam alat pendingin atau

*freezer*. *Nugget* merupakan salah satu olahan hewani yang terbuat dari ayam yang pengolahannya dibuat dengan dihaluskan terlebih dahulu lalu ditambahkan bumbu-bumbu atau penyedap rasa, kemudian dibentuk sedemikian rupa melalui proses pengukusan setelah itu dibalurkan dengan telur sebagai bahan perekat ataupun bahan lain seperti tepung roti (*breadcrumbing*) dan dibekukan agar mampu mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Wulandari dkk, 2016). Kandungan gizi dari olahan *nugget* yaitu protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Protein yang dimiliki pada olahan *nugget* berasal dari protein hewani yang berasal dari ayam terdiri dari asam amino yang lengkap, asam amino esensial dan non esensial. Olahan *nugget* memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan pastinya baik untuk dikonsumsi, namun *nugget* ayam mengandung lemak berkisar antara 15-20 gram. Fungsi kandungan lemak ayam pada *nugget* adalah lemak memberikan rasa lezat dan tekstur yang kenyal pada *nugget* ayam sehingga lebih menggugah selera. Lemak membantu meningkatkan cita rasa dan kelezatan *nugget* ayam, salah satu fungsi lemak sebagai pengikat untuk menyatukan bahan dalam *nugget* sehingga memberikan pada bentuk dan konsisten produk (Wulandari dkk, 2016).

Perkembangan pengolahan pangan telah mengalami transformasi. Pada pengolahan pangan terdiri dari bahan-bahan sederhana seperti ayam, tepung roti, dan rempah-rempah. Salah satu ciri dari perkembangan pengolahan pangan dengan penggunaan daging berbagai jenis dapat digantikan dengan bahan dasar nabati contohnya umbi-umbian. Contoh produk olahan *nugget* tersebut adalah *nugget* nabati yang memiliki kandungan yang tinggi serat.

*Nugget* nabati adalah makanan yang terbuat dari bahan-bahan nabati seperti umbi-umbian, kacang-kacangan, dan sayur-sayuran tanpa menggunakan daging hewani sebagai komponen utamanya. Makanan ini merupakan alternatif bagi vegetarian, vegan atau siapa pun yang ingin mengurangi konsumsi hewani, namun tetap ingin menikmati hidangan yang lezat dan bergizi. Hal ini dengan sejalanannya oleh penelitian yang dilakukan oleh Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes (2013) yang berjudul “Teknologi Pengolahan Nugget Nabati Berpotensi Dengan Optimalisasi Pangan Fungsional Tempe”. Persamaan dari penelitian tersebut dengan peneliti yang dilakukan saat ini adalah terletak pada pengolahan *nugget* nabati sebagai

pengganti *nugget* bahan dasar olahan hewani pada umumnya. Perbedaan penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada olahan produk nabati yaitu menggunakan bahan dasar umbi-umbian yaitu singkong (*Manihot esculenta*), ubi jalar (*Ipomoea batatas L*), wortel (*Daucus carota L*). Peneliti sekarang pengolahan pada *nugget* nabati menggunakan olahan rebung.

Sebelumnya rebung ini sudah diteliti oleh (Dhiyah Estu Wahanani, 2014) yang berjudul “Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawet Alami”, tetapi Perbedaan dari peneliti tersebut dengan peneliti yang saat ini yaitu jika peneliti sebelumnya menggunakan rebung diolah menjadi *nugget* dan menggunakan bahan kunyit sebagai pengawet alami sebagai daya simpan dan pada penliti sekarang menggunakan rebung sebagai olahan bahan utama.

Rebung atau tunas muda bambu sudah dikenal lama masyarakat sebagai bahan makanan antara lain dibuat olahan sayur, lumpia, dan makanan lainnya. Tanaman ini berbentuk tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Rebung tumbuh dibagian pangkal rumpun bambu dan biasanya dipenuhi oleh glugut (rambut bambu) yang gatal. Morfologi rebung berbentuk kerucut, setiap ujung glugut memiliki bagian seperti ujung daun bambu dan memiliki warna coklat. Menurut Yulin Wang (2020) rebung menjadi sayuran hutan tradisional dengan sejarah konsumsi yang panjang, rebung tidak hanya enak dan lezat tetapi juga kaya nutrisi. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air sekitar 85,63% selain itu rebung mempunyai kandungan serat tinggi sebesar 2 gram sampai 5 gram per 100 gram rebung. Berikut komponen kandungan gizi pada rebung yaitu karbohidrat sebesar 8%, protein sebesar 2%, serat sebesar 4%, lemak 1% (Wahanani, 2014). Rebung juga mengandung protein, karbohidrat, vitamin dan mineral dalam jumlah tinggi tetatpi memiliki kadar lemak dan kolesterol yang rendah.

Kelemahan yang dimiliki rebung pada umumnya adalah bau yang khas dan menjadi salah satu faktor ketidaksukaan masyarakat terhadap rebung. Pada rebung bau yang khas terjadi karena adanya senyawa kimia tertentu, bau tersebut berasal dari senyawa organik yang disebut *geosmin*. Senyawa ini berperan dalam memberikan aroma dan rasa tertentu pada rebung, cara penanganan agar rebung

tidak bau dengan cara perebusan dengan keadaan air sudah mendidih dan rebus dengan dengan waktu 5 sampai dengan 8 menit (Haryani et al, 2014). Biasanya rebung hanya dijadikan sebagai olahan sayur dan sebagai olahan isian pada lumpia sehingga perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan produk rebung contohnya adalah produk *nugget* rebung.

Nugget rebung merupakan salah satu varian hidangan *nugget* yang pada umumnya terbuat dari nabati, dicampur dengan tepung atau bahan pengikat lainnya, serta bumbu dan rempah untuk memberikan rasa yang enak. Dalam *nugget* rebung juga bisa menjadi alternatif yang lebih sehat karena kandungan serat dan nutrisi dari rebung (Winarno, F.G , 1992). Olahan *nugget* rebung juga memerlukan makanan yang memiliki kandungan sumber energi dan sumber protein nabati yang tinggi, dan pada kandungan rebung sendiri memiliki kadar air yang cukup banyak sehingga memerlukan bahan yang memperbaiki tekstur nugget contohnya seperti kacang merah.

Kacang merah tergolong kelompok kacang polong (*legume*) termasuk dalam keluarga kacang hijau, kacang kedelai, kacang tolo, dan kacang uci. Biasanya kacang merah dikonsumsi ketika sudah benar-benar masak berupa kacang kering dan termasuk salah satu kacang polong kering yang populer (Cahyani, 2011). Menurut Astawan (2009) kacang merah biasanya yang dimanfaatkan adalah bijinya karena mempunyai energi tinggi sekaligus sumber protein nabati yang potensial. Umumnya kacang merah diolah sebagai sayuran (sayur asam atau sup kacang merah), campuran pada salad, sambal goreng, kacang goreng, bahan dodol, wajik, dan aneka kue. Komponen kandungan gizi pada kacang merah yaitu protein sebesar 21%, karbohidrat sebesar 63%, serat 11%, dan lemak sebesar 1% (Astawan, 2009). Alasan penggunaan kacang merah pada penelitian saat ini ingin diolah menjadi *puree* kacang merah. Selain kandungan energi dan protein nabati, kacang merah memiliki lemak. Fungsinya dapat memberikan atau menghasilkan rasa umami dan membuat *nugget* rebung menjadi lebih gurih. Selain itu kacang merah disini berperan sebagai bahan pengikat untuk membuat *nugget* rebung, walaupun kacang merah bisa dijadikan bahan pengikat tetapi tidak mengandung gluten jadi perlu menggabungkan dengan bahan pengikat lainnya seperti tepung terigu dan telur. Pada kacang merah memiliki zat amilopektin yang artinya dapat

meningkatkan proses gelatinisasi sehingga tekstur nugget menjadi lebih padat (Dinda Z.H. dan Luki M., 2018). Salah satu cara proses menghilangkan rasa langu pada kacang merah dengan cara pencucian kacang merah, perendaman selama 24 jam, dan pengukusan selama 30 menit.

Kebanyakan produk daging olahan seperti *nugget* pada umumnya memiliki kelemahan yaitu kandungan serat rendah, dengan adanya penambahan rebung pada *nugget* diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat, karena rebung merupakan salah satu sumber serat yang mempunyai peranan penting untuk menjaga kesehatan pencernaan dan pencegahan penyakit (Silaban et al, 2017). Rebung juga memiliki kandungan air yang tinggi dengan ini peneliti menggunakan bahan pendukung adonan seperti tepung terigu yang mengandung gluten. Dikarenakan pada penggunaan kacang merah tidak memiliki kandungan gluten sebagai pengikat. Pengertian gluten pada tepung terigu adalah protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji-bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elatis (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh atau utuh (Ihromi S dkk, 2018). Selain bahan pengikat seperti tepung terigu, penggunaan telur merupakan salah satu bahan pengikat bahan olahan *nugget*. Pada pembuatan nugget teknik *coating* atau pembaluran tepung panir dan putih telur dapat memperkokoh olahan *nugget*. *Nugget* dikatakan berkualitas baik apabila dapat membentuk struktur olahan yang kompak dan saling melekat satu sama lain.

Berdasarkan latar belakang diatas perbedaan karakteristik *nugget* rebung yang dimodifikasi rasa baru dengan substitusi *puree* kacang merah berpotensi dijadikan bahan dalam olahan *nugget* rebung maka diharapkan dapat berpengaruh hasil akhir khususnya untuk tingkat kesukaan konsumen. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dengan memperhatikan aspek kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hal itu bahkan turut menjadi syarat untuk lulus sebagai Mahasiswa Tata Boga.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka permasalahan penelitian dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah rebung dan kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan *nugget* ?
2. Bagaimana formulasi yang tepat dalam pembuatan *nugget* rebung substitusi puree kacang merah?
3. Apakah *nugget* rebung substitusi kacang merah akan diterima oleh konsumen ?
4. Bagaimana tingkat kesukaan substitusi puree kacang merah pada *nugget* rebung?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas maka masalah yang dibatasi pada “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada *Nugget* Rebung Substitusi *Puree* Kacang Merah.”

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen pada *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah pada tingkat kesukaan konsumen”.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah untuk : Menganalisis tingkat kesukaan pada *nugget* rebung meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur terhadap tingkat kesukaan konsumen pada *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah.

## 1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh nantinya dari penelitian ini diharapkan akan berguna untuk:

1. Memperoleh formula standar dalam pembuatan *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah.
2. Memotivasi mahasiswa Program Studi Tata Boga agar lebih kreatif dan inovatif dalam mengembangkan produk-produk yang berbahan dasar rebung dan kacang merah.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat mengenal produk olahan yang berbahan dasar rebung dan kacang merah.
4. Meningkatkan nilai jual rebung agar semakin tinggi di pasaran.
5. Dapat menjadi bahan referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam penelitian selanjutnya.

