

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dengan perkembangan zaman, manusia dituntut untuk lebih efisien dalam hidupnya. Perubahan ini tentunya mempengaruhi kebiasaan pada pola makan manusia, salah satunya adalah mengonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan masyarakat, karena harganya yang terjangkau, penggunaannya yang mudah dan dapat menikmati makanan yang lezat (Cholidatul Janah & Lastariwati, 2016). Tingkat kesibukan masyarakat yang tinggi dan terbatasnya waktu istirahat membuat pemilihan makanan cepat saji atau *fast food* menjadi banyak diminati karena alasan kecepatan dalam penyajian dan rasanya yang lezat (Nusa & Adi, 2013). Makanan cepat saji atau *fast food* merupakan olahan makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi dengan cepat. Salah satu olahan produk cepat saji yang biasanya ditemui adalah nugget.

Dalam jurnal Preferensi dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang sebanyak 60% dengan rentang usia 20 – 40 tahun memilih mengonsumsi nugget sedangkan pada rentang usia 56 – 61 tahun sebanyak 0,61% (Pratiwi et al., 2017).

Tingginya minat konsumsi nugget ayam yang tinggi dapat diatasi dengan diversifikasi atau penganekaragaman pangan. Usaha untuk penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan pangan yang baru atau pemilihan bahan pangan yang sudah ada dengan kandungan gizi yang baik kemudian dikembangkan menjadi produk olahan pangan yang beranekaragam. Diantara bahan pangan yang sudah ada, jamur dan sotong merupakan bahan pangan yang memiliki daya minat konsumsi yang cukup tinggi, harganya jauh lebih terjangkau, rasanya enak dan menyehatkan sehingga diharapkan dapat membantu terhadap peningkatan gizi masyarakat (Pratiwi et al., 2016).

Jamur tiram mengandung energi 35 kkal/100g, protein 3,8 g/100g, lemak 0,68 g/100g dan tinggi serat pangan 3,4 g/100g. Jamur tiram putih juga memiliki peran untuk pengendalian kolesterol, anti tumor, antioksidan dan antidiabetes (Agrawal et al., 2010). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) termasuk jenis jamur pangan

yang mempunyai tekstur dan rasa mirip dengan dengan ayam. Kekenyalan pada nugget dipengaruhi oleh bahan pengikat yang digunakan untuk memperbaiki stabilitas emulsi, memberi warna cerah, meningkatkan kekenyalan produk, membentuk tekstur yang padat dan menarik air dalam adonan (Anjarsari, 2010). Kekenyalan jamur tiram hampir sama dengan kekenyalan daging ayam, sehingga tekstur pada nugget jamur tiram hampir sama dengan tekstur nugget ayam. Selain itu, sumber zat gizi pada jamur tiram dapat dimanfaatkan untuk pengolahan makanan yang masa penyimpanan produknya lebih lama seperti olahan produk makanan beku yaitu nugget (Rahmani, 2017). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi nugget jamur tiram sebanyak 7 potong per hari atau sebesar 140 gram dapat memenuhi kurang lebih sebesar 20% dari kebutuhan protein dan 48% kebutuhan serat pangan per orang tiap hari (Saragih, 2015). Jamur tiram putih juga memiliki kandungan protein paling tinggi dibandingkan dengan jamur lainnya, yaitu kandungan proteinnya sekitar 10,5-30,4% (Sumarsih, 2011).

Sotong merupakan hewan laut yang masuk ke dalam kelas *cephalopoda*. Sotong termasuk ke dalam genus *Sepia*, dan termasuk spesies *Sepia sp* (Jereb et al., 2005). Sotong cukup digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi karena memiliki tekstur daging yang lunak dan kandungan nutrisi yang cukup tinggi sehingga menjadi salah satu moluska sumber protein selain cumi-cumi dan gurita. Terdapat sejumlah perbedaan yang membedakan antara sotong dan cumi-cumi seperti ukuran tubuh yang lebih besar dengan kerangka dalamnya yang berbentuk pipih dan sirip sampingnya sampai ke bagian pangkal dari kepala. Sedangkan, cumi-cumi umumnya memiliki bentuk yang lebih ramping dengan kerangka dalam menyerupai lidi, memiliki sepasang tentakel panjang dan sirip sampingnya hanya terdapat pada bagian ujung ekornya. Cumi-cumi memiliki cangkang atau rangka dalam yang tersusun oleh zat kitin dan tidak tajam pada bagian ujungnya, sedangkan sotong pada bagian cangkangnya tersusun dari zat kapur dan bagian ujungnya sangat tajam.

Kandungan proksimat pada bagian kepala dan badan sotong memiliki persentase kadar air 83,65%, protein 13-14%, kadar abu 0,7-0,9%, lemak 0,8%, karbohidrat 1,1-1,4%, sehingga menjadi salah satu moluska sumber protein selain cumi-cumi dan gurita (Sulastri, 2011). Selain memiliki nilai nutrisi yang cukup

tinggi, sotong juga memiliki kekurangan yaitu waktu tangkap yang musiman dan mudah mengalami kemunduran mutu, sehingga diperlukan upaya untuk membuat produk olahan berbahan baku sotong.

Pembuatan nugget bertujuan untuk memperpanjang daya simpan pada bahan yang digunakan seperti bahan yang tidak tahan lama yaitu sotong dan jamur tiram. Oleh karena itu, pemanfaatan jamur tiram dan sotong sebagai bahan dalam pembuatan suatu produk pangan merupakan solusi yang tepat untuk menjaga daya simpan bahan tersebut. Pembuatan produk nugget akan menggunakan perbandingan dimana persentase bahan yang digunakan paling banyak dominan jamur tiram dibandingkan sotong, karena produk yang diharapkan dalam pembuatan nugget pada penelitian ini adalah memiliki kandungan tinggi serat, memiliki karakteristik fisik yang mirip dengan nugget ayam. Penggunaan jamur tiram juga bertujuan sebagai penambah nilai kandungan gizi dan memanfaatkan bahan pangan jamur tiram sebagai pangan lokal Indonesia. Selain itu, penggunaan jamur tiram juga dapat menambahkan kandungan protein nabati pada nugget. Sedangkan penggunaan sotong pada perbandingan pembuatan nugget berguna bagi kalangan anak-anak hingga remaja yang tidak suka mengonsumsi makanan laut secara langsung karena bau amis, maka perbandingan sotong pada pembuatan nugget dapat menjadi alternatif untuk mengatasi hal tersebut.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk mengembangkan produk nugget yang menggunakan perbandingan bahan dalam pembuatannya, yaitu jamur tiram lebih banyak digunakan dibandingkan dengan sotong. Maka dari itu, judul pada penelitian ini adalah pengaruh perbandingan jamur tiram dan sotong pada pembuatan nugget terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah peneliti kemukakan, maka teridentifikasi beberapa masalah diantaranya:

1. Jamur tiram dan sotong dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan nugget
2. Pembuatan nugget dengan perbandingan jamur tiram dan sotong terdapat formula persentase terbaik
3. Proses pembuatan nugget dengan perbandingan jamur tiram dan sotong dilakukan secara bertahap
4. Perbandingan jamur tiram dan sotong terdapat pengaruh dalam pembuatan nugget pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur
5. Perbandingan jamur tiram dan sotong terdapat pengaruh dalam pembuatan nugget terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen

1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat luasnya permasalahan yang tengah menjadi objek pembahasan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh perbandingan jamur tiram dan sotong pada pembuatan nugget terhadap kualitas fisik meliputi aspek keempukan dan daya serap minyak sedangkan daya terima konsumen meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur”.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, maka masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Sotong pada Pembuatan Nugget terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan diadakannya penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh perbandingan jamur tiram dan sotong pada pembuatan nugget terhadap kualitas fisik meliputi aspek keempukan dan daya serap minyak sedangkan daya terima konsumen meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian yang berjudul “Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Sotong pada Pembuatan Nugget terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen” diharapkan dapat berguna diantaranya:

1. Bagi lembaga, penelitian ini berguna untuk mendapatkan informasi tentang jamur tiram dan sotong serta manfaat yang didapat dalam menambah nilai kreatifitas pada bidang pangan.
2. Bagi peneliti, berguna untuk mendapatkan formula terbaik pada pembuatan nugget dengan perbandingan jamur tiram dan sotong.
3. Bagi objek penelitian, dapat mengoptimalkan penggunaan jamur tiram dan sotong sebagai bahan panganan lokal dan memberikan suatu inovasi baru dari produk olahan nugget.
4. Bagi pembaca, diharapkan dapat berguna dalam upaya menambahkan asupan makanan sebagai sumber protein hewani dan nabati dengan mengonsumsi nugget.

