

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Di era modernisasi seperti sekarang ini banyak ditemui perubahan perkembangan berbagai bidang salah satunya bidang teknologi pangan. Seiring dengan perkembangan berbagai teknologi pangan, perubahan cara konsumsi masyarakat pun terus terjadi. Masyarakat terutama di daerah perkotaan lebih memilih mengkonsumsi produk-produk pangan, yang bersifat siap dimakan dan siap dimasak, dikarenakan tingginya tingkat mobilitas masyarakat setiap harinya. Produk siap saji adalah produk pangan yang ketika sampai ke konsumen, produk tersebut dapat langsung dikonsumsi. Sedangkan definisi dari produk siap masak adalah produk pangan yang telah diolah dan dikemas sedemikian rupa sehingga pada saat produk tersebut sampai ke konsumen, produk tersebut hanya perlu dimasak. Salah satu contoh produk siap masak adalah *nugget* (Repwinda, Yesi. 2022).

*Nugget* dapat didefinisikan sebagai produk olahan daging yang berbahan dasar dari daging gilingan yang dibentuk secara beragam dan dilapisi tepung (Magfiroh, dalam Damayanti 2021). *Nugget* adalah contoh dari makanan yang siap masak yang populer di Indonesia, dan *nugget* ini juga dideskripsikan sebagai contoh produk daging yang dihaluskan dan diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak, dikukus, dipotong, dilumuri perekat tepung, lalu diselimuti tepung roti (Astawan dkk., 2014:244). *Nugget* ialah jenis olahan daging yang digiling dan dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, dilumuri tepung roti (*breadcrumbing*), lalu digoreng setengah matang serta dibekukan pada suhu tertentu guna mempertahankan mutu produk selama penyimpanan (Tanoto, dalam Avrisanti 2010). *Nugget* lazimnya berbahan dasar daging ayam yang harga komoditasnya sangat labil. Disini kerang darah bisa dijadikan bahan alternatif pengganti bahan untuk pembuatan *nugget*. Menurut Ahmad (2018), kerang darah merupakan binatang lunak yang mempunyai cangkang yang tebal dengan bentuk hampir persegi. Kerang darah berbentuk simetri bilateral yang memiliki cangkang di kedua sisi tubuh sehingga sering disebut dengan *Bivalvia*.

Pengolahan kerang darah menjadi *nugget* kerang diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kerang di masyarakat. Cara pengolahan yang tepat dapat berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan dan penerimaan produk di masyarakat. Dalam keadaan segar, kerang darah akan memberikan bau khas agak langu dan sedikit berbau air laut atau rumput laut. Namun terkadang juga tercium bau lumpur apabila masih terdapat lumpur di dalam badannya. Apabila cangkang terbuka maka akan terlihat daging kerang yang berwarna kuning atau merah jingga yang cemerlang serta berwarna kuning emas sampai coklat pada bagian isi perut dan insang. Kerang yang segar dapat diidentifikasi dengan melihat beberapa aspek berupa kulit tertutup rapat dan didalamnya penuh cairan bening. Dagingnya cemerlang dan odornya segar (Moelyanto dkk. dalam Gustiani, 2016).

Salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber protein hewani adalah kerang. Protein hewani pada umumnya mempunyai kandungan asam amino esensial dan daya cerna yang baik karena protein hewani tidak terjat dalam jaringan selulosa yang sulit dicerna. Secara keseluruhan protein hewani mempunyai nilai biologis yang lebih baik dibandingkan dengan protein nabati (Moelyanto dkk. dalam Gustiani, 2016). Kerang darah mempunyai nilai gizi yang tinggi, dengan komposisi air 76,20%, protein 12,3%, lemak 6,50%, pati 3,06% dan abu 1,93% (Ismail dalam Sudrajat, dalam Gustiani, 2016). Moelyanto dkk., (dalam Gustiani, 2016) mengatakan bahwa kandungan gizi kerang darah di Indonesia adalah sebagai berikut : kadar air 83,00%, protein 10,33%, lemak 0,91% dan abu 1,84%.

Daging ayam adalah suatu komoditas peternakan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani karena mengandung protein yang berkualitas tinggi dan juga dapat memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai produk yang menarik dengan jenis dan rasa yang berbeda dan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, dan dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah. Daging ayam biasanya menjadi bahan olahan dalam membuat makanan siap saji diantaranya *nugget* (Dwi dalam Suryana, dkk., 2019).

Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya pengembangan makanan berbahan kerang untuk meningkatkan nilai tambah pada nilai gizi masyarakat. Sebagai langkah upaya diversifikasi produk dari kerang, maka penelitian ini menggunakan

bahan kerang menjadi produk olahan *nugget*. Pembuatan *nugget* digunakan untuk melihat perbandingan daging kerang dan daging ayam serta untuk menguji rasa, aroma, warna, dan tekstur yang tidak mengurangi kandungan gizi dari kerang agar menjadi suatu peluang usaha.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang yang telah dipaparkan, peneliti mengidentifikasi beberapa masalah diantaranya:

1. Hasil komoditas lokal di Desa Banjar Kemuning berupa kerang dara kurang dimanfaatkan dan hanya dipasarkan dalam kondisi sKegar.
2. Belum ada upaya pengolahan kerang dara dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomis kerang darah.

## **C. Batasan Masalah**

Mengingat keterbatasan waktu dan kemampuan peneliti serta tujuan penelitian yang lebih terfokus, maka peneliti membatasi masalah pada lingkup:

1. Kerang darah yang digunakan dalam pembuatan produk merupakan kerang hasil budidaya dari Desa Banjar Kemuning, Kecamatan Sedati, Sidoarjo.
2. Kerang darah yang digunakan merupakan kerang budidaya siap panen berusia 6 bulan.
3. Uji organoleptik dalam penelitian ini berfokus pada rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat.

## **D. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang ditemukan penulis dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan dan komposisi *nugget* kerang darah ?
2. Adakah pengaruh dari perbedaan *nugget* yang ditambahkan daging kerang darah dengan konsentrasi 25%, 50%, 75%, dan 100% ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima masyarakat

## **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka dapat dirumuskan beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan cara pembuatan nungget kerang darah
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan daging kerang darah ditinjau dari pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma, dan daya terima masyarakat.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat
  - a. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kerang darah dapat diolah menjadi *nugget* kerang sebagai alternatif makanan olahan dengan kandungan protein hewani.
  - b. Memberikan informasi kepada masyarakat pembuatan produk *nugget* kerang darah oleh Jurusan S1 PVKK Tata Boga Fakultas teknik Universitas PGRI Adi Buana.
2. Bagi Lembaga
  - a. Pembuatan *nugget* kerang darah diharapkan bisa menambah referensi khususnya bagi jurusan S1 PVKK Tata Boga.
  - b. Sebagai media promosi lembaga pada saat pengambilan data panelis dengan menjelaskan maksud dan tujuan penelitian ini.