

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Nangka merupakan istilah yang mencakup berbagai jenis buah-buahan yang mudah ditemukan di Indonesia. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia melaporkan produksi nangka di Indonesia pada tahun 2021 sebanyak 906.514 ton, kemudian turun 10,23% menjadi 813.756 ton pada tahun 2022, dan tidak menutup kemungkinan pada tahun berikutnya produksinya akan lebih tinggi. Besarnya produksi nangka menyebabkan buah ini menduduki peringkat ke 10 di Indonesia. Dalam hal ini banyaknya produksi, dikarenakan tingginya produksi nangka dalam negeri. Persentase total produksi buah-buahan di Indonesia yang disumbang oleh buah nangka sebesar 3,21%. Beberapa sentra produksi nangka di Indonesia berada di Bogor, Tegal, Wates, Blitar, Lampung, dan Lombok Barat (Sunatjono, 2013). Berdasarkan wilayahnya, Jawa Timur diperkirakan akan menjadi penghasil nangka terkemuka di Indonesia pada tahun 2022 dengan prediksi produksi sebesar 176.077 ton. Angka tersebut serupa dengan jumlah produksi nangka Indonesia pada tahun 2022.

Pemanfaatan nangka muda di Indonesia masih sebatas sebagai vegetable meat pada masakan tradisional seperti gulai cubadak (Minang), gudeg (Yogyakarta), sayur asam, dan lodeh (Jawa Barat), meskipun kandungan serat nangka muda dan rasa netral. yang membuatnya lebih mudah untuk diproses. Terbatasnya variasi pengolahan nangka muda mendorong pemanfaatan nangka muda pada produk hewani, salah satunya dimanfaatkan untuk pembuatan nugget.

Nugget merupakan salah satu produk pangan yang bersifat siap untuk dimasak. Pada umumnya nugget berbahan dasar olahan daging seperti daging sapi, daging ayam, dan juga ikan. Produk nugget mempunyai daya simpan yang cukup lama menambahkan bahwa produk nugget bisa bertahan hingga 1 sampai 3 bulan apabila disimpan dalam keadaan beku. Terdapat beberapa tahap dalam pembuatan nugget meliputi tahap persiapan bahan sesuai formula, penggilingan dan pencampuran bahan-bahan, pencetakan adonan, pelapisan dengan tepung basah dan tepung panir kemudian pemasakan atau penggorengan.

Nugget merupakan makanan cepat saji yang awalnya digoreng pada suhu 180-195 C selama 30-45 detik, kemudian dibekukan untuk memudahkan penyajian dan

penyimpanan. Nugget terdiri dari potongan-potongan daging yang dibentuk tertentu, dikukus, dilapisi tepung roti, lalu digoreng dengan minyak. Berdasarkan uraian produk pengganti nugget ayam. Ciri-ciri yang disukai konsumen adalah tekstur bagian dalam yang padat, mengenyangkan, dan tekstur bagian luar yang renyah. Nugget biasanya terbuat dari daging ayam karena merupakan sumber protein hewani yang relatif murah dan mudah ditemukan, terutama pada kategori ayam pedaging. Daging ayam broiler mempunyai laju pertumbuhan yang tinggi yaitu mencapai bobot 1,5-2 kg dalam waktu 30-35 hari, lebih tinggi dibandingkan jenis daging lainnya. Bagian daging ayam yang biasa dimanfaatkan dalam pembuatan nugget adalah bagian dada. Dibandingkan dengan bagian paha, bagian dada memiliki tekstur lebih berdaging, warna lebih cerah (daging putih), persentase lemak lebih rendah (3,58 %), dan persentase protein lebih tinggi (19,02%).

Pembuatan nugget nangka muda dari campuran buah-buahan bermanfaat karena memiliki umur simpan yang lama, mudah didistribusikan dan disimpan, serta mudah diaplikasikan pada produk lain sehingga meningkatkan jangkauan pemasaran. Selain itu, penambahan nangka muda juga diharapkan dapat menurunkan biaya produksi nugget yang bahan utamanya berasal dari hewani. Menurunnya biaya produksi diperkirakan akan berdampak pada penurunan target audiens konsumen sehingga nugget dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. nangka muda juga memiliki kandungan serat yang tinggi, mencapai 8,3 g/100 g. Hal ini dapat menyebabkan peningkatan water holding capacity pada nugget. Ada beberapa cara di mana serat dapat memerangkap air, seperti melalui pemerangkapan secara fisik dan melalui ikatan hidrogen dengan air. Dalam hal ini, penggunaan tepung nangka muda dalam pembuatan nugget ayam dapat digunakan sebagai metode untuk meningkatkan kandungan serat dalam nugget tersebut. Menurut tabel Angka Kecukupan Gizi yang dirilis oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2013, jumlah serat yang dibutuhkan setiap hari berkisar antara 16-38 g tergantung pada usia dan jenis kelamin seseorang.

Nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama dikalangan anak-anak. Nugget yang biasanya dijual di pasaran juga sudah banyak, dengan variasi bentuk, rasa dan merek yang berbeda - beda. Selain terbuat dari daging maupun ikan, nugget juga dapat dibuat dari bahan sayuran. Nugget yang terbuat dari sayuran ini juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai sayuran. Pembuatan nugget, bahan pengisi dan bahan dasar

menentukan karakteristik nugget yang dihasilkan. Biasanya digunakan bahan dasar berupa daging ayam, ikan, udang, sebagai bahan utamanya, sedangkan bahan pengisi berupa tepung terigu, tapioka maupun maizena. Tujuan dari penggunaan bahan pengisi dan bahan dasar ini adalah untuk mengetahui variasi rasa serta tekstur dari produk nugget yang dihasilkan. Pengolahan Nangka muda menjadi salah satu alternatif yang baik dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Sebagai bahan makanan yang mudah diolah, Peneliti ingin bereksperimen dalam pembuatan nugget sebagai bahan penambah daging ayam, hal ini dikarenakan nangka muda mudah ditemui, mudah diolah, tidak memiliki aroma menyengat dan tekstur menyerupai daging sehingga cocok jika diolah menjadi nugget. Selain itu penulis juga ingin mengetahui daya terima dan kesukaan konsumen terhadap nugget Nangka muda. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti memilih nangka muda sebagai bahan dasar untuk pembuatan nugget dalam penelitian ini dengan judul “Penambahan Nangka Muda Terhadap Hasil Jadi Pembuatan Nugget Daging Ayam”

Dalam penelitian ini, digunakan perbandingan ayam dengan nangka muda sebagai bahan baku. Variasi perbandingan ayam : nangka muda yang digunakan adalah 50:50, 40:60, 30:70, 20:80, 10:90. Berdasarkan penelitian pendahuluan, ditemukan bahwa campuran ayam dan tepung nangka dalam proporsi di atas 50:50 menghasilkan nugget ayam-nangka muda dengan tekstur yang sedikit lembek. Diperlukan penelitian mengenai proporsi yang tepat antara nangka muda dan ayam dalam pembuatan nugget untuk mempengaruhi karakteristik seperti aroma, rasa, dan tekstur. Hal ini penting agar nugget yang dihasilkan memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka muda ditinjau dari uji organoleptik ?

## **C. Tujuan**

Mendeskripsikan tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka muda ditinjau dari uji organoleptic

#### **D. Manfaat**

Mendapat informasi tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka muda ditinjau dari uji organoleptik