

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki olahan daging yang beraneka ragam, mulai dari daging sapi, daging kambing, dan juga daging ayam. Salah satunya adalah daging ayam yang masih memiliki peminat lebih banyak di bandingkan dengan daging sapi dan kambing, karena daging ayam masih relatif murah. Jika dilihat dari komposisi rata-rata di tahun 2013 yakni daging sapi 0,261 %, Daging ayam broiler 3,650 % dan untuk daging ayam kampung 0,469 % (Sosial Ekonomi Nasional, 2013).

Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizinya lengkap sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi (Soeparno, 2005). Gizi yang baik adalah gizi yang seimbang sesuai dengan kebutuhan, kecukupan gizi seseorang biasanya diukur dari tingkat konsumsi kalori dan protein.

Salah satu karakteristik daging yakni memiliki sifat yang mudah rusak. Pengolahan daging merupakan cara untuk memperpanjang kerusakan daging sekaligus memperoleh nilai tambah bagi produk daging hasil pengolahan. Ada berbagai macam olahan daging seperti *nugget*, bakso, abon, sosis dan lainnya.

Nugget ayam merupakan salah satu hasil dari pengolahan daging ayam yang memiliki cita rasa yang kompleks. Bahan yang digunakan dalam pembuatan

nugget sendiri berupa potongan daging ayam yang digiling menjadi ukuran yang lebih kecil dan dicampur dengan bumbu-bumbu, serta tepung terigu. Tepung terigu adalah salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* yang berasal dari gandum.

Pada umumnya masyarakat hanya mengenal pengolahan *nugget* dari tepung terigu, yang berasal dari gandum, tepung tapioka, dan tepung sagu. Dengan adanya penganekaragaman bahan pangan tepung ini bisa digantikan dengan tepung lain seperti tepung ubi hutan. Ubi hutan dapat diolah menjadi tepung untuk digunakan dalam pembuatan bakso sebagai substitusi tepung terigu, akan tetapi memerlukan cara pengolahan yang benar-benar agar bisa menghilangkan kandungan racun yang ada pada ubi hutan. Tepung ubi hutan memiliki kelebihan seperti sebagai sumber karbohidrat serta warna tepung putih cerah seperti terigu sehingga memiliki kadar pati yang lebih baik.

Berbagai kelompok masyarakat sering menjadikan ubi hutan sebagai bahan pangan yang diketahui memiliki cara pengolahan yang berbeda dari jenis ubi lainnya. Umumnya terlihat pada pengolahan sebelum pemasakan. Di Gorontalo pengolahan ubi hutan dimulai dengan pengupasan, pengirisan tipis-tipis dan penjemuran. Setelah penjemuran dilanjutkan dengan perendaman pada air tawar.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian tentang “**Pembuatan *Nugget* Ayam Menggunakan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida* Dennst)**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti merumuskan masalah yakni :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi hutan dalam pembuatan *nugget* ayam.
2. Bagaimana komposisi kimia yang terkandung dalam *nugget* ayam dengan menggunakan tepung ubi hutan.
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* ayam yang menggunakan tepung ubi hutan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi hutan dalam pembuatan *nugget* ayam.
2. Mengetahui komposisi kimia yang terkandung dalam *nugget* ayam dengan menggunakan tepung ubi hutan.
3. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* ayam yang menggunakan tepung ubi hutan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi ilmiah tentang tingkat penggunaan ubi hutan sebagai bahan dalam pembuatan *nugget* ayam khususnya dilihat dari komposisi kimia seperti protein, lemak dan karbohidrat yang terkandung didalamnya.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat umum tentang penggunaan ubi hutan dalam pembuatan *nugget* ayam, khususnya dilihat dari tingkat kesukaan

masyarakat terhadap *nugget* ayam yang menggunakan tepung ubi hutan, sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya dalam pembuatan *nugget*.

