

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu jenis variasi makanan lauk olahan siap saji, produk lauk ini terkenal dan sangat digemari semua golongan masyarakat, baik anak kecil, dewasa maupun orang tua. Nugget adalah jenis makanan lauk pauk berkadar protein tinggi yang terbuat dari bahan dasar hewani dan dicampur dari bahan lain melalui proses pemaniran dan penggorengan (Departemen Perindustrian RI, 1995).

Menurut Moedjiharto (2002), nugget adalah produk olahan yang menggunakan teknologi rekstrukturisasi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dibantu bahan pengikat. Selain terbuat dari daging maupun ikan, nugget juga dapat dibuat dari bahan non daging (vegetarian) seperti sayuran. Produk olahan ini juga menjadi pilihan tersendiri untuk para konsumen vegetarian yaitu konsumen yang tidak mengonsumsi daging dan ikan. Nugget sayuran ini juga sangat bergizi karena di dalam sayur-sayuran banyak terdapat zat gizi seperti vitamin dan mineral (Alamsyah, 2007).

Dalam hal ini nugget dapat dikreasikan dengan menambahkan sayur yang dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai gizi nugget, salah satunya bayam dan wortel. Bayam dan wortel dipilih sebagai “*vegetable*” yang ditambahkan pada *chicken nugget*, bayam dan wortel merupakan tumbuhan yang sudah populer dalam masyarakat. Produk hortikultura ini telah dikenal oleh masyarakat luas karena kandungan gizinya. Sayur bayam (*Amaranthus Hybridus*) kaya akan nutrisi, salah satunya zat besi (Suyanti, 2008). Sedangkan wortel

(*Daucus carota Linneus*) terkenal sebagai sayuran sumber provitamin A karena kandungan β -karotennya yang tinggi (Pertiwi dan Ginting, 2007).

1.2 TUJUAN DAN MANFAAT

1.2.1 TUJUAN

- 1.2.1.1 Mengetahui proses pengolahan nugget sayur
- 1.2.1.2 Mengetahui tingkat kesukaan nugget dari segi aroma, rasa, warna, dan tekstur.

1.2.2 MANFAAT

- 1.2.2.1 Menambah pengetahuan bagi penulis serta pengalaman khususnya dalam bidang pengolahan pangan.
- 1.2.2.2 Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat dan mahasiswa lain.