

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan menggunakan ceker ayam yang terbuat dari ceker giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *braded*) (Maghfiroh, 2000). Nugget dibuat dari ceker giling yang diberi bumbu, dicampur dengan bahan tepung yang berbeda atau bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (*batter*) dan diselimuti tepung roti (*breadcrumbing*). Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°.

Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007). Standarisasi kualitas untuk bahan pangan untuk nugget meliputi sifat kimia dan organoleptik. Persyaratan untuk menguji kualitas bahan pangan menggunakan uji kualitas kimia meliputi kadar lemak, air, abu, protein dan karbohidrat. Uji kualitas organoleptik meliputi aroma, rasa, dan tekstur. Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada SNI.01-6638-2002 mendefinisikan nugget ceker ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari ceker ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

*Ceker* adalah bagian dari tubuh ayam yang berhubungan langsung dengan benda-benda kotor. Meski demikian, tanpa *Ceker* ayam tidak mungkin menjadi gemuk untuk diambil

dagingnya. Sepasang *Ceker* yang kurus dan tampak rapuh, ternyata mampu mendukung kokohnya badan ayam yang melebar ke samping, tidak lurus seperti manusia. Sepasang *Ceker* juga menjadi modal utama seekor ayam untuk bertahan hidup, berlari, bertarung. *Ceker* ayam memiliki kandungan protein dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan kandungan lemak dan karbohidrat, masing – masing sebanyak 19,8 per 100 gram *Ceker*, kemudian protein yang cukup tinggi tersebut dapat memberikan zat gizi yang sangat bagus untuk dikonsumsi oleh anak- anak yang sedang mengalami proses tumbuh kembang. Selain rasanya gurih ternyata *Ceker* ayam sangat kaya dengan kandungan omega 3 dan omega 6, masing-masing 187 mg dan 2,571 mg per 100 gram. Omega 3 dan omega 6 merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat penting bagi kesehatan tubuh (Purwati widiastruti, 2011).

Nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan ini kemudian dilapisi tepung berbumbu (*battered dan breaded*). Nugget dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep frying*).

Produk nugget dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer di masyarakat adalah nugget ayam. Bahan baku daging untuk nugget, dapat menggunakan bagian daging dari karkas. Jenis daging ini bernilai ekonomis rendah (misalnya karena cacat, bukan karena telah rusak atau tidak segar) jika dijual dalam bentuk utuh. Dengan dibuat ke dalam bentuk nugget maka nilai ekonomisnya menjadi jauh lebih tinggi. Pada pembuatan nugget ayam biasanya terdiri dari komposisi (*ingredient*) bahan yaitu daging ayam, garam, merica atau lada, bawang putih, es batu dan tepung maizena (Prinyawiwatkul *et. al*, 2007).

Ceker ayam yang merupakan hasil samping dari rumah potong ayam atau pengusaha ayam potong yang dijual dalam bentuk sudah disembelih dan dibersihkan bulunya selama ini praktis hanya digunakan untuk masak sup atau direbus untuk diambil kuahnya atau kaldunya saja. Cakar

ayam dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Jenis makanan yang berasal dari hasil samping budi daya ayam termasuk kerupuk ayam ini mulai banyak diproduksi di daerah-daerah yang banyak menghasilkan ayam broiler misalnya di Kabupaten Sidoarjo, Jombang, Mojokerto Jawa Timur (Hisyam, 2013).

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian tentang “**pembuatan nugget Ceker ayam dengan bahan tepung yang berbeda**” Ceker ayam biasanya di kalangan masyarakat hanya bisa menjadi limbah peternakan saja sekarang dengan ada penelitian tentang nugget Ceker ayam nilai dari limbah ayam (Ceker) bisa menjadi bahan siap saji.

## **1.2 Rumusan masalah**

Bagaimana kualitas dari Ceker ayam untuk pembuatan nugget dengan menggunakan bahan tepung yang berbeda di lihat dari kualitas organoleptik (cita rasa, aroma, warna dan teketur) yang di hasilkan dari pembuatan nugget Ceker ayam.

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas dari Ceker ayam pada pembuatan nugget dengan menggunakan bahan tepung yang berbeda di lihat dari kualitas organoleptik (cita rasa, aroma, warna dan tekstur) yang di hasilkan dari pembuatan nugget Ceker ayam.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari pembuatan proposal ini adalah

1. Sebagai bahan informasi Ilmiah tentang penggunaan bahan tepung yangbeda pada pembuatan Nugget Ceker ayam.
2. Sebagai sumber informasi pada masyarakat bahwa Ceker ayam bisa di gunakan untuk pembuatan Nugget.