

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Berbagai upaya menunjang program ketahanan pangan nasional dilakukan untuk memaksimalkan produksi dan konsumsi bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras dan non terigu yang menjadi prioritas pemerintah terutama dalam bidang diversifikasi. Usaha diversifikasi konsumsi pangan saat ini tidak sekedar untuk menyediakan pangan yang beragam dan bergizi, tetapi sudah mulai berkembang sampai pada pertimbangan manfaat bagi kesehatan. Salah satu bahan pertanian yang melimpah adalah pisang kepok. Menurut Astiti, (2010) menyebutkan bahwa melimpahnya ketersediaan pisang menyebabkan pisang tidak memiliki daya simpan yang lama, sehingga diperlukan alternatif pengolahan pisang menjadi pati atau tepung. Salah satu varietas pisang yang paling baik untuk dijadikan tepung adalah pisang kepok.

Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, Dari jenis-jenis pisang yang ada di Indonesia, Salah satu pisang yang bisa diolah adalah pisang kepok.. Berdasarkan hal itu maka peanekaragaman produk pisang kepok perlu ditingkatkan lagi, salah satunya dengan cara membuat pisang kepok menjadi tepung, (Kaleka 2013). Tujuan dari pembuatan tepung pisang kepok ini antara lain dapat disubstitusikan ke produk lain yang lebih diminati masyarakat dan umur simpannya lebih panjang misalnya seperti *nugget*.

Tahu merupakan salah satu bahan makanan pokok yang termasuk dalam empat sehat lima sempurna. Tahu juga merupakan makanan yang mengandung banyak gizi dan mudah diproduksi. Untuk memproduksi tahu bahan-bahan yang dibutuhkan hanya berupa kacang kedelai, sehingga saat ini dapat ditemukan banyak pabrik pembuat tahu baik dalam bentuk usaha kecil maupun usaha menengah yang masih menggunakan cara konvensional (Lihannoor, 2010).

Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah selain itu tahu merupakan salah satu bahan makanan pokok yang termasuk dalam empat sehat lima sempurna. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *nugget* setelah daging ayam dan daging sapi adalah tahu (Utami, 2012).

Nugget adalah suatu bentuk produk dari daging giling yang telah dibumbui, dilumuri adonan *batter* dan *breeding*, digoreng setengah matang, kemudian dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan (Tanoto dalam Rossuartini (2005). Bahan baku dalam pembuatan *nugget* adalah bahan makanan sumber protein hewani. Bahan makanan sumber protein yang digunakan dapat menentukan warna, rasa, dan aroma yang khas dari pada bahan-bahan yang lain. Bahan makanan sumber protein yang digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah daging. Seiring dengan perkembangan teknologi pangan dan semakin mahalnya harga daging sapi maupun daging ayam, *nugget* diolah dari berbagai sumber protein hewani lain seperti ikan, *seafood*, itik, bahkan menggunakan daging kelinci (Alamsyah, 2007).

Nugget pada umumnya terbuat dari daging dagingan yang besumber protein tinggi dari hewani, sumber protein lain yang dapat dijadikan alternatif adalah tahu. Pemilihan tahu adalah dengan pertimbangan lebih aman bagi kesehatan jika dikonsumsi karena tidak mengandung kolestrol disamping itu tahu merupakan sumber protein nabati dengan harga yang lebih murah dibanding daging sapi dan daging ayam. Maka dari untuk menggantikan daging ayam dan daging sapi untuk pembuatan *nugget* yaitu tepung tahu yang sumber proteinnnya dari tumbuhan. Puarada (2008) mengemukakan bahwa mutu protein tahu sudah mendekati mutu protein daging ayam dan sapi. Dengan demikian, tahu dapat dijadikan alternatif lain untuk menggantikan sebagian daging ayam dalam proses pembuatan *nugget*.

Hasil olahan kedelai di Provinsi Gorontalo banyak diolah menjadi tahu dan tempe, salah satunya pemanfaatan tahu di Gorontalo adalah dibuat tahu isi. Pemanfaatan tahu dalam bentuk olahan dengan daya simpan yang lebih lama belum

dilakukan. Untuk menyiasatinya diperlukan suatu usaha diversifikasi produk, salah satunya dengan mengolahnya menjadi *nugget* dengan berbahan dasar tepung pisang kepok dan tepung tahu. Dalam penelitian ini untuk mencukupi kebutuhan protein, *nugget* ditambahkan dengan campuran tahu sebagai sumber protein nabati.

Selain penggunaan tepung tahu, juga dilakukan penambahan tepung pisang yaitu pisang kepok. Penambahan pisang kepok menjadi *nugget* merupakan salah satu alternatif yang cukup baik dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Diharapkan dengan adanya penambahan pisang kepok menjadi *nugget* dapat menumbuhkan minat konsumen, terutama bagi anak-anak dan para konsumen yang tidak menyukai pisang. Oleh karena itu, penulis mencoba mengkreasikan tahu dan pisang kepok tersebut dengan mengolahnya menjadi *nugget*, untuk dapat memperpanjang umur simpan pada tahu dan pisang.

Pada penelitian sebelumnya oleh “Khatimah, dkk (2018) Studi Pembuatan *Nugget* Tahu dengan Tambahan Sayuran” menunjukkan bahwa dalam penelitiannya perlakuan yang terbaik yaitu penambahan tahu 85% dan sayur brokoli 15% pada indikator warna, aroma, rasa dan tekstur, selanjutnya penelitian oleh “Bintanah (2014) Komposisi kimia dan organoleptik formula *Nugget* berbasis tepung tempe dan tepung *Ricebran*”, selanjutnya penelitian oleh “(Andriani, 2012) Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja” formulasi terbaik dalam pembuatan bolu kukus 70 % tepung pisang raja dan 30 % tepung terigu, selanjutnya penelitian yang telah dilakukan oleh “suhartono arifin (2011) Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*)” dapat disimpulkan bahwa perlakuan penghilangan getah dengan menggunakan larutan garam (NaCl) dengan konsentrasi 0.3% NaCl pada pembuatan tepung pisang kepok memberikan hasil yang lebih baik yang mana tepung yang dihasilkan memiliki warna lebih putih dan tekstur kehalusan buah di tepungkan dibandingkan dengan penghilangan getah dengan perlakuan perebusan (*blanching*).

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian dilakukan dengan memanfaatkan tepung tahu sebagai sumber protein dari kacang-kacangan dan tepung pisang kepok sebagai bahan pengikat *nugget* yang dapat di terima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah.

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana karakteristik organoleptik dan kimia *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu ?

1.3. Tujuan Penelitian.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk Mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu.

1.4. Manfaat Penelitian.

- 1.4.1 Diharapkan dapat menghasilkan *nugget* tepung pisang dan tepung tahu yang disukai dari segi organoleptik.
- 1.4.3 Diharapkan dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung tahu dan tepung pisang kepok terhadap sifat kimia, fisik dan sensorik *nugget*.
- 1.4.3 Diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengembangan *nugget*.