

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bidang teknologi pangan terus mengalami perkembangan dalam setiap tahunnya. Perubahan pola konsumsi masyarakatpun terus terjadi seiring dengan berkembangnya teknologi pangan. Khususnya masyarakat yang berada di area perkotaan, karena mereka lebih memilih untuk mengkonsumsi produk pangan yang bersifat *ready to eat* dan *ready to cook*. Produk *ready to eat* adalah produk yang dapat langsung dikonsumsi oleh masyarakat, sedangkan produk yang *ready to cook* adalah produk yang telah melewati proses pengolahan sampai pengemasan sehingga saat produk itu tiba ketangan masyarakat, produk tersebut siap untuk dimasak (Wulandari dkk, 2016). Salah satu produk olahan yang siap dimasak adalah nugget.

Nugget merupakan jenis olahan siap saji yang sudah banyak berkembang dan banyak diminati oleh masyarakat. Pada umumnya nugget berbentuk persegi panjang, namun dengan berkembangnya teknologi pangan nugget sudah banyak dijumpai dengan berbagai macam bentuk dan variasi. Nugget yang banyak di jumpai di pasaran yaitu nugget sapi, nugget ayam, dan nugget ikan. Nugget mempunyai kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh, antara lain lemak, karbohidrat, protein. Menurut Dewi (2018), pada umumnya nugget terbuat dari bahan baku daging ayam yang telah digiling dan ditambahkan tepung, namun daging ayam tersebut dapat diganti dengan bahan pangan lokal seperti tempe. Nugget pada umumnya terbuat dari daging yang bersumber protein tinggi, selain daging sumber protein lain yang dapat dijadikan alternatif pembuatan nugget yaitu tempe.

Pemilihan tempe sebagai bahan pembuatan nugget yaitu dengan pertimbangan lebih aman untuk kesehatan jika dikonsumsi. Tempe merupakan produk pangan yang dihasilkan dari proses fermentasi dengan memanfaatkan ragi *Rhizopus oryzae*. Tempe memiliki banyak gizi yang sangat penting bagi tubuh, antara lain yaitu karbohidrat, protein, lemak, dan mineral. Tempe termasuk dalam sumber protein nabati, dan harganya yang sangat murah jika dibandingkan dengan

daging sapi ataupun daging ayam. Pengembangan tempe sebagai bahan baku pembuatan nugget ini sangat penting, karena untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk tempe. Selain itu, dengan adanya produk nugget tempe diharapkan dapat menjadi alternatif makanan siap saji yang berprotein tinggi disamping produk produk olahan nugget yang banyak dijumpai dipasaran. Selain tempe, bahan yang di gunakan untuk pembuatan nugget yaitu tepung daun kelor.

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah suatu tanaman yang memiliki banyak nutrisi berupa mineral terutama zat besi dan kalsium, protein, β -karoten, vitamin C. Seluruh bagian tanaman kelor dimulai dari daunnya, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akarnya mempunyai manfaat yang luar biasa. daun kelor mengandung kalsium paling tinggi. Kalsium adalah mineral penting yang banyak diperlukan oleh tubuh manusia. Karena nutrisi, kalsium menjadi sangat penting untuk kandungan mineral dalam tubuh dan untuk pola diet sehat (Yusmiati & Wulandari, 2017). Pada umumnya peranan kalsium dalam tubuh terbagi dua, yaitu dapat membantu pembentukan tulang gigi dan mengatur proses biologis dalam tubuh (Padmasuri, 2015 ; Yusmiati & Wulandari, 2017).

Saat ini masyarakat memanfaatkan daun kelor sebagai bahan untuk pembuatan cookies, dan minuman, tidak sedikit pula masyarakat menggunakan daun kelor sebagai pelengkap makanan sehari hari dan lebih banyak dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Oleh karena itu, pemanfaatan daun kelor lebih ditingkatkan lagi untuk dijadikans sumber gizi pada produk pangan. Salah satu upaya untuk memanfaatkan daun kelor yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung daun kelor. Selain memiliki kandungan antioksidan, tepung daun kelor juga memiliki kandungan kalsium yang tinggi. Sehingga tepung daun kelor sangat baik jika dijadikan sebagai bahan baku dalam berbagai macam makanan termasuk makanan siap saji seperti nugget.

Pada penelitian sebelumnya (Sumantri dkk, 2015) tentang pemanfaatan tempe dan jamur tiram dalam pembuatan nugget menunjukkan bahwa dalam penelitiannya perlakuan yang terbaik yaitu nugget tempe dengan kombinasi tempe 95% dan jamur tiram 5% pada indikator penilaian organoleptik dan kimia.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini dilakukan dengan memformulasikan tempe dan tepung daun kelor sebagai bahan pembuatan nugget yang kaya akan kandungan gizi.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana kandungan gizi pada nugget tempe yang diformulasi dengan tepung daun kelor.
- 1.2.2 Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap nugget tempe yang diformulasi dengan tepung daun kelor.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk meningkatkan nutrisi produk nugget tempe dan mengetahui karakteristik organoleptik dari nugget tempe yang diformulasi dengan tepung daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

- 1.4.1 memberikan alternatif bentuk olahan pangan berbahan dasar tempe dan tepung daun kelor menjadi makanan siap saji.
- 1.4.2 Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tempe dan tepung daun kelor dapat berfungsi sebagai bahan pembuatan nugget yang kaya akan kandungan gizi.