

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, manusia dituntut untuk menjadi lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalankan kehidupannya. Salah satu akibatnya adalah terjadinya perubahan pola konsumsi pangan. Perubahan gaya konsumsi menjadikan makanan siap masak (*ready to cook*) dan siap makan (*ready to eat*) menjadi alternatif pilihan masyarakat. Konsumsi *fast food* mulai menjadi kebiasaan di masyarakat karena jenis makanan tersebut mudah diperoleh dan dapat disajikan dengan cepat. Salah satu produk *fast food* adalah produk olahan daging, termasuk ceker ayam.

Bagi sebagian orang ceker ayam merupakan makanan yang tidak jarang dipandang sebelah mata. mungkin karena ceker/kaki ayam yang berhubungan langsung dengan tanah dan kotoran menjadi salah satu alasan ceker jadi terkesan jorok untuk dikonsumsi, bahkan ada yang sebagian orang merasa jijik melihatnya apalagi untuk memakan dan tahu akan rasa nikmat dari ceker ayam tersebut.

Ceker ayam yang kurang diminati mempunyai sifat lebih alot dibandingkan dengan daging ayam. Upaya-upaya telah dilakukan agar ceker ayam lebih empuk serta bertujuan untuk penganekaragaman produk hasil ternak lainnya antara lain: kerupuk, bakso, dan lain sebagainya. Salah satu potensi yang cukup besar yakni tersedianya ceker ayam yang melimpah serta memiliki kualitas yang lebih rendah. Oleh karena itu diperlukan teknik pengolahan sebagai upaya peningkatan daya guna ceker ayam sehingga lebih disukai oleh konsumen yang semakin menuntut variasi produk olahan dengan demikian diversifikasi dari produk ini semakin penting, dan perlu dilakukan pengembangan industri pengolahan hasil-hasil peternakan.

Pengolahan ceker seperti halnya pengolahan bahan lainnya bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperbaiki sifat organoleptik, menambah variasi bentuk olahan daging, memungkinkan tersedianya produk daging siap saji. Pengolahan hasil ikutan ternak di Indonesia sudah banyak dilakukan, baik yang diolah secara sederhana maupun dengan alat-alat modern.

Chicken nugget ataupun *ceker nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging ayam yang digiling, dicetak dengan menggunakan cetakan diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Dalam proses pembuatan nugget selain bahan cacahan daging ataupun ceker dan bumbu sering ditambahkan bahan pengisi filler. Maksud penambahan bahan pengisi pada produk daging

emulsi adalah untuk: meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya ikat air produk daging, meningkatkan flavor, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan karakteristik irisan produk dan mengurangi biaya formulasi. Tepung berpati yang biasa digunakan dalam pembuatan chicken nugget adalah tepung tapioca. Beberapa jenis tepung berpati yang berpotensi sebagai filler adalah tepung sagu, tepung maizena dan tepung ubi.

Tepung sagu mempunyai kelebihan yaitu ukuran granula yang lebih besar serta kandungan amilosa yang tinggi, tepung maizena merupakan pati yang di ekstrak dari jagung, dan mengandung kadar amilopektin yang cukup tinggi, serta tepung beras ketan yang juga mengandung kadar amilopektin yang tinggi. Adanya amilosa dan amilopektin dalam pati bahan pengisi menyebabkan kecenderungan menyerap air serta sifat gelatinisasi yang baik. Sifat ini ditandai oleh tidak larutnya granula pati dalam air dingin namun dapat mengembang dalam air hangat. Pilihan untuk memanfaatkan tepung berpati tersebut selain untuk memperluas kegunaannya juga tersedia dipasaran.

Bahan-bahan berpati ini banyak terdapat di daerah Gorontalo dan merupakan potensi yang sangat besar untuk memberdayakan produk-produk lokal yang ada tanpa pasokan dari daerah lain. Demikian selanjutnya dengan memanfaatkan tepung-tepung berpati sebagai filler akan dapat dihasilkan aneka rasa nugget. Penelitian ini untuk mempelajari bahan pengisi filler yang mempunyai struktur, sifat fungsional dan kadar protein, lemak abu serta karbohidrat yang beragam sehingga hal ini akan mempengaruhi sifat fisik, dari *ceker nugget* yang dihasilkan. Untuk itu perlu dikaji pengaruh penggunaan berbagai jenis filler, terhadap sifat fisik *ceker nugget*.

1.2 TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai filler yang berbeda terhadap sifat fisik *ceker nugget*.

1.3 MANFAAT PENELITIAN

Memberikan masukan dalam menganeekaragamkan pangan hewani untuk peningkatan gizi masyarakat.