

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN.**

### **A. Latar Belakang**

Makanan diperlukan untuk mempertahankan kehidupan manusia. Makanan berasal dari bahan pangan yang sudah atau tanpa mengalami pengolahan. Pangan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi atau jadi, yang meliputi produk-produk industri, restoran, serta makanan tradisional atau jajanan (Afrianti, 2008). Di era yang modern seperti saat ini telah banyak inovasi makanan, salah satunya adalah makanan beku ( frozen food) yang bahan utamanya adalah daging. Makanan beku itu adalah Nugget.

Chicken nugget merupakan salah satu produk olahan makanan setengah jadi terbuat dari gilingan daging ayam dengan campuran bumbu-bumbu. Pembuatan chicken nugget memanfaatkan daging ayam yang dipotong kecil-kecil dan dicampur dengan bumbu-bumbu, kemudian dilekatkan kembali menjadi berbagai macam bentuk sesuai selera. Chicken nugget sangat digemari oleh masyarakat, akan tetapi tidak semua lapisan masyarakat dapat menikmatinya karena harganya yang relative mahal. Oleh karena itu lebih baik membuat chicken nugget sendiri yang dapat dicampurkan dengan bahan-bahan yang sesuai dengan selera, kualitas yang lebih baik dengan biaya yang perlu dikeluarkan tidak semahal

dengan membeli chicken nugget yang siap makan. Bahan-bahan yang bisa dicampur untuk membuat nugget salah satunya adalah rebung.

Proses pembuatan nugget dapat ditambahkan berbagai macam bahan tepung pengisi, misalnya tepung berat, tepung terigu, tepung jagung dan tepung sagu. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ginting Nurzainah dan Namida Umar (2005) menunjukkan bahwa nugget yang diberi tambahan tepung pengisi mempunyai kandungan protein tinggi. Bila dibandingkan dengan kandungan gizi daging itik yaitu 18%, maka dengan diolah menjadi nugget terjadi peningkatan sekitar 65%. Hal ini disebabkan terjadinya penambahan protein yang berasal dari tepung pengisi.

Rebung adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Rebung tumbuh dibagian pangkal rumpun bambu dan biasanya dipenuhi oleh glugut (rambut bambu) yang gatal. Morfologi rebung berbentuk kerucut, setiap ujung glugut memiliki bagian seperti ujung glugut memiliki bagian seperti ujung daun bambu, tetapi warnanya coklat. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air sekitar 85,63 % selain itu rebung mempunyai kandungan serat tinggi.

**Table 1.1** Komposisi kimia rebung per 100 gram bahan

Komposisi		Jumlah
Air	(g)	85,63
Protein	(g)	2,50
Lemak	(g)	0,20
Glukosa	(g)	2,00
Serat	(g)	9,10
Fosfor	(mg)	50,00
Kalsium	(mg)	28,00
Vitamin A	(mg)	0,10
Vitamin B1	(mg)	1,74
Vitamin B2	(mg)	0,08
Vitamin C	(mg)	7,00

Sumber :Handoko (2003)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Andri Taruna Rachmadi (2011) menunjukkan bahwa hasil pengujian tepung rebung menunjukkan kandungan serat kasar sangatlah tinggi (44 - 47 %) sehingga sangat tepat untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung serat ataupun suplemen dalam meningkatkan kadar serat kasar pada produk.

Nugget merupakan olahan makanan yang membutuhkan masa simpan yang cukup lama, untuk itu diperlukan bahan pengawet alami. Bahan pengawet alami pada makanan diperlukan sebagai pengganti formalin yang berbahaya bagi kesehatan. Bahan pengawet alami yang telah ditemukan diantaranya adalah chitosan dan asap cair. Akan tetapi dewasa ini kedua jenis bahan pengawet itu harganya relative mahal, sehingga perlu adanya pengawet alami yang lebih murah. Rempah-rempah dapat digunakan sebagai salah satu alternative pembuatan bahan pengawet alami. Berbagai rempah-rempah seperti jahe, laos, kunyit dan kluwak memiliki senyawa antimikroba sehingga berpotensi mengawetkan bahan makanan (Purwani, Eni dan Muwakhidah, 2008).

Kunyit merupakan rempah yang memiliki aktivitas mikroba yang dapat mengawetkan makanan. Menurut Rukmana, R (1994) rimpang kunyit mengandung komponen antara lain air, pati, serat kasar abu dan minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan komponen yang menyebabkan timbulnya aroma dan cita rasa khas. Selain minyak atsiri komponen lain yang tak kalah pentingnya adalah zat penyusun warna kuning yang disebabkan oleh adanya senyawa kurkuminoid. Senyawa kurkuminoid ini terdiri dari senyawa kurkumin yang dominan dan turunannya yang meliputi desmetoksikurkumin dan bis-desmetoksikurkumin.

Senyawa kurkuminoid yang terdapat pada kunyit berkhasiat untuk menghambat atau membunuh mikroba. Kurkumin yang memberi warna kuning pada rimpang dikenal bersifat antibakteria dan anti-inflamasi. Kunyit mampu menghambat mikroba pathogen maupun perusak baik pada kultur mikroba murni maupun bahan pangan. Bahan alami ini terbukti memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis* dan *Escherichia coli* (Dew, Lotulung dan Lenny, 2002).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fauzan Azima, Anwar Kasim dan Gustiarini Rika Putri (2011) menunjukkan bahwa penyimpanan nugget pada suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  selama 30 hari mampu menekan pertumbuhan mikroba dari  $5,0 \times 10^4$  cfu/g (tanpa penambahan kunyit) menjadi  $2,4 \times 10^4$  cfu/g (penambahan kunyit

4%). Penambahan kunyit pada suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  memiliki umur simpan terlama yaitu 68 hari.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti mencoba mengadakan penelitian tentang “Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawet Alami).

### **B. Pembatasan Masalah**

Agar Penelitian ini terarah dan menghindari meluasnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Subjek penelitian adalah rebung dan kunyit.
2. Objek penelitian adalah Nugget dari rebung.
3. Parameter penelitian adalah daya simpan nugget dan organoleptik nugget.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana pengaruh kombinasi bahan (rebung+daging) dengan penambahan konsentrasi kunyit yang berbeda terhadap daya simpan dan organoleptik pada nugget.

#### **D. Tujuan**

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, maka tujuan penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui pengaruh kombinasi bahan (rebung+daging) dengan penambahan konsentrasi kunyit yang berbeda terhadap daya simpan dan organoleptik pa nugget.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Memberikan wawasan tentang manfaat rebung sebagai alternatif bahan pembuatan nugget.
2. Nilai guna dan nilai ekonomis rebung dapat ditingkatkan.
3. Dapat menjadi acuan penelitian lebih lanjut yang mempunyai arah sama dan sebagai sarana untuk berpikir ilmiah.