

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kekurangan energi protein (KEP) adalah keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari sehingga tidak memenuhi angka kecukupan gizi. KEP dapat ditangani dengan peningkatan konsumsi sumber protein. Sumber protein yang berasal dari bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, dalam jumlah maupun mutu, salah satunya yaitu daging ayam (Almatsier, 2001).

Salah satu produk olahan protein hewani daging ayam adalah *nugget* ayam. *Nugget* ayam merupakan jenis makanan lauk pauk berkadar protein tinggi yang terbuat dari olahan gilingan daging ayam yang dicampur dari bahan lain melalui proses pemaniran dan penggorengan (Departemen Perindustrian RI, 1995). *Nugget* yang selama ini berada di pasaran memakai bahan baku berupa daging ayam. Namun sekarang ini, harga daging ayam menjadi semakin mahal, sehingga semakin tidak terjangkau oleh masyarakat luas, khususnya bagi masyarakat yang golongan ekonomi rendah (BSN, 2002).

Hal yang dapat dilakukan untuk mencegah meluasnya masalah kekurangan energi dan protein (KEP) di masyarakat, perlu dilaksanakan pemakaian sumber-sumber protein nabati, salah satu sumber protein nabati yang banyak dilakukan pengolahan adalah tahu. Tahu yang dibuat

dari olahan kedelai ini pengolahannya menimbulkan limbah berupa ampas tahu. Ampas tahu adalah hasil samping dari bubur kedelai yang diperas untuk diambil sarinya pada pembuatan tahu. Selama ini pemanfaatan ampas tahu sebagai bahan pangan masih rendah, hanya dijadikan sebagai bahan pembuat tempe gembus, kerupuk, dan biasanya ampas tahu lebih banyak dijadikan sebagai bahan pakan ternak (sapi dan babi) atau bahkan dibuang begitu saja tanpa mempedulikan akibat pembuangan limbah tersebut (Kartika, 2009).

Ampas tahu mempunyai nilai ekonomi yang rendah, mudah rusak dan tidak dapat disimpan lama, hal ini dikarenakan ampas tahu masih mengandung kadar air tinggi yaitu sekitar 80-84%, hal ini menyebabkan ampas kedelai mudah busuk, maka perlu penanganan lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpan ampas tahu serta lebih fleksibel dalam penggunaan misalnya dengan cara dibuat tepung untuk memudahkan dalam penyimpanan dan lebih variatif dalam pemanfaatannya. Tepung ampas tahu mengandung zat gizi yang tinggi yaitu protein 10,8g/100 gram bahan, lemak 14,49g/100 gram bahan, karbohidrat 59,95g/100 gram bahan dan serat kasar 47,72% (Sulistiani, 2004).

Substitusi tepung ampas tahu merupakan bentuk inovasi produk *nugget*. Tepung ampas tahu akan disubstitusikan dengan daging ayam agar harga lebih terjangkau dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Mutu *nugget* sangat dipengaruhi oleh kadar air, stabilitas emulsi dan teksturnya, oleh karena itu penambahan bahan-bahan yang diperlukan sangat menentukan kualitas *nugget*.

Tepung ampas tahu dengan tingginya komposisi serat kasar memiliki kemampuan mengikat air yang cukup tinggi dan dapat menghalangi proses gelatinisasi pati sehingga berpengaruh terhadap volume pengembangan dan sifat yang tidak mampu membentuk gel. Penggunaan tepung ampas tahu pada pembuatan produk makanan menghasilkan adonan yang kurang liat atau elastis sesuai dengan semakin besar jumlah penggunaan tepung ampas tahu. Produk yang dihasilkan dari substitusi bahan tepung non gluten seperti tepung ampas kedelai tidak terlalu mengembang namun padat (tidak berongga). Dengan semakin banyak daging ayam yang digunakan, maka tekstur *nugget* ayam akan semakin kenyal(keras) (Priyanto, 1996).

Tekstur merupakan salah satu indikator mutu yang cukup penting pada nugget. Kekerasan merupakan faktor kritis, karena kekerasan merupakan salah satu parameter dari penerimaan konsumen terhadap produk nugget. Kekerasan pada produk nugget dipengaruhi oleh protein, pembentuk gluten, granula pati, dan kandungan lemak yang dapat mempengaruhi tekstur nugget (Lewis, 1987).

Berdasarkan uraian tersebut maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan dan daya terima *nugget* ayam.

B. Rumusan Masalah

Rumusan dalam masalah penelitian ini adalah, “Bagaimana tingkat kekerasan dan daya terima *nugget* ayam yang disubsitusi tepung ampas tahu?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kekerasan dan daya terima *nugget* ayam yang disubstitusi tepung ampas tahu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat kekerasan *nugget* ayam dengan substitusi tepung ampas tahu yang berbeda.
- b. Mengukur daya terima *nugget* ayam dengan substitusi tepung ampas tahu yang berbeda.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu yang berbeda terhadap tingkat kekerasan *nugget* ayam.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu yang berbeda terhadap daya terima *nugget* ayam.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan produk *nugget* ayam dengan memanfaatkan tepung ampas tahu dalam upaya peningkatan penganeekaragaman pangan berbasis lokal.

2. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.