

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan bergizi yang memiliki banyak manfaat bagi manusia, seperti protein, mineral, vitamin, lemak, dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung protein hewani, bergizi tinggi, lezat dan mudah diperoleh dalam bentuk segar sehingga banyak dipasaran (Wijayanti, 2013). Kandungan protein daging ayam sebesar 23,0g/100, lemak sebesar 60,0g/100 (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2014), vitamin sebesar 39,0g dan mineral sebesar 55,90g (Aisyah, 2024). Manfaat daging ayam bagi kesehatan sangat tinggi karena tidak hanya berserat tetapi juga mengandung semua asam amino esensial dalam proporsi yang tepat dan juga merupakan sumber protein, vitamin dan mineral yang tinggi (Dharmayanti, 2013). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia sekitar 7,28 kg per kapita per tahun, meningkatkan sebesar 4,3% dibandingkan dengan konsumsi ditahun sebelumnya. Namun daging ayam memiliki sifat mudah rusak jika disimpan dalam waktu yang lama. Oleh karena itu, salah satu cara untuk mencegah terjadinya kerusakan padad daging adalah dengan mengolahnya menjadi makanan yang diminati konsumen seperti nugget (Suprpto, 2018).

Nugget ayam merupakan salah satu olahan daging ayam yang buat dengan cara dihaluskan. Nugget juga banyak diminati oleh masyarakat karenai dinilai praktis dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Nugget ayam mengandung sejumlah gizi termasuk protein 12g, lemak 20g, karbohidrat 25g dan mineral 60g (Nisa, 2013). Protein dalam nugget ayam bersumber dari daging ayam yang menyediakan asam amino yang lengkap baik yang esensial maupun non esensial. Meskipun kandungan gizinya cukup baik dan bermanfaat, bahwa nugget ayam juga tinggi lemak dan rendah serat (Wulandari dkk, 2016). Rendahnya kandungan serat dapat diatasi dengan penambahan wortel.

Wortel memiliki kandungan gizi yang seperti karbohidrat, protein, air, lemak serta serat. Selain itu wortel juga merupakan sumber vitamin A, B1, dan C (Syahrul, 2018). Penambahan wortel pada nugget ayam berupa tepung. Tepung wortel

(*Daucus carota L*) berfungsi sebagai bahan pengawet alami pada nugget ayam dan sebagai bahan tambahan yang kandungan nutrisi sehingga diminati oleh konsumen (Deviuryanti, 2011). Penambahan tepung wortel (*Daucus carota L*) pada nugget ayam dapat diduga mempengaruhi tekstur, rasa, warna dan aroma. Sehingga berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian terkait rasio tepung wortel terhadap tingkat kesukaan pada nugget ayam. Selain itu, penting dalam produksi dan pengembangan makanan hewani seperti nugget ayam, aspek, keamanan, dan kesehatan menjadi perhatian penting sesuai pemerintah. Hal ini diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomer 41 tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, yang menegaskan bahwa setiap produk pangan hasil peternakan wajib memenuhi standar keamanan, dan mutu guna melindungi konsumen dari dampak negatif pangan yang tidak layak konsumsi. Oleh karena itu, penelitian ini mengenai pengembangan nugget ayam dengan penambahan substitusi tepung wortel yang harus memperhatikan ketentuan ini agar produk yang dihasilkan aman dan bergizi dengan peraturan yang sesuai.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh rasio penambahan tepung wortel terhadap tingkat kesukaan konsumen pada nugget daging ayam ?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap nugget daging ayam dengan rasio penambahan tepung wortel yang berbeda.

1.4 Manfaat

1. Dapat memberikan informasi mengenai preferensi konsumen terhadap nugget daging ayam yang diperkaya dengan tepung wortel.
2. Dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi pangan seimbang.

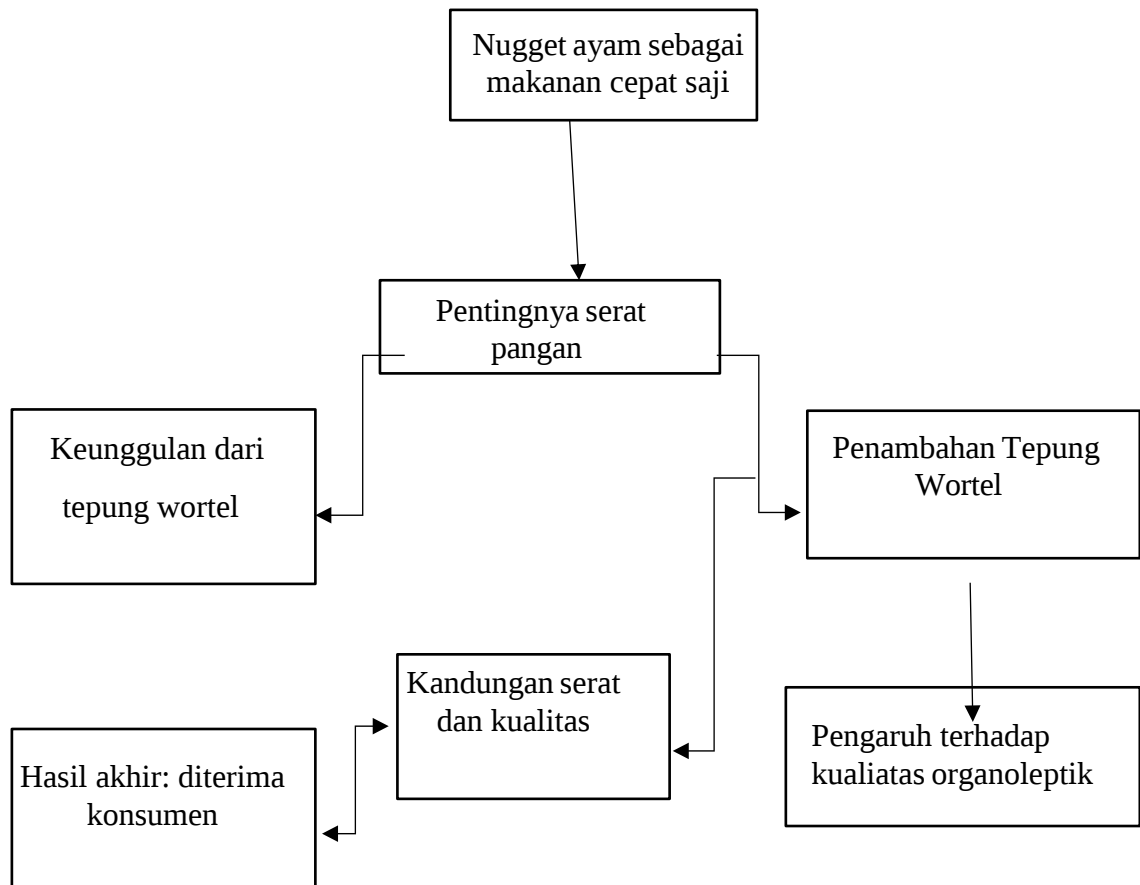
1.5 Kerangka Berpikir

Nugget ayam merupakan salah satu produk olahan daging yang terbuat dari daging ayam giling, dicampur dengan bahan pengisi atau pengikat, serta berbagai jenis bumbu. Produk nugget ayam biasanya memiliki kadar serat pangan yang

rendah karena bahan baku utamanya terdiri dari daging ayam dan tepung terigu. Namun dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi pangan untuk meningkatkan kandungan serat pada produk ini tanpa mengurangi kualitas organoleptik.

Tepung wortel (*Daucus carota L*) berfungsi sebagai bahan pengawet alami pada nugget ayam dan sebagai bahan tambahan yang kandungan nutrisi sehingga diminati oleh konsumen. Produk olahan dengan menggunakan tepung wortel dapat menjadi pilihan yang lebih baik bagi konsumen yang mendapatkan kandungan nutrisi dan membuatnya dapat lebih mudah diolah menjadi produk bernilai tinggi.

Penambahan tepung wortel diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat pada nugget daging ayam, dan penambahan tepung wortel dapat mempengaruhi tekstur, rasa, dan aroma. Dengan penambahan ini meningkatkan kandungan serat pangan yang tanpa menurunkan kualitas organoleptik sehingga dapat diterima dan disukai oleh konsumen.



1.6 Hipotesis

Penambahan tepung wortel dalam pembuatan nugget daging ayam dapat meningkatkan kandungan serat tanpa mengurangi kualitas organoleptik seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa.