

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Uji organoleptik adalah metode pengujian yang dilakukan terhadap bahan pangan dengan menilai tingkat kesukaan dan keinginan konsumen dalam menggunakan produk tersebut. Pengujian ini juga dikenal sebagai uji inderawi atau uji sensoris, di mana indera manusia seperti penciuman, penglihatan, perasa, dan peraba digunakan sebagai instrumen utama untuk menilai sejauh mana suatu produk dapat diterima oleh konsumen (Ismanto, 2022). Uji organoleptik berguna untuk pembuatan olahan-olahan makanan yang dikonsumsi masyarakat dalam kesehariannya, seperti bakso, sosis, nugget, dan produk sejenis lainnya.

Produk pangan yang berasal dari hewan memiliki karakteristik yang berbeda dengan bahan pangan nabati. Salah satu perbedaan utamanya adalah daya simpannya yang cenderung lebih singkat saat dalam kondisi segar, kecuali pada telur. Hal ini disebabkan oleh struktur jaringan pada bahan pangan hewani yang tidak memiliki lapisan pelindung yang kuat sebagaimana yang dimiliki oleh tanaman. Selain itu, teksturnya yang cenderung lunak dan lembek menjadikannya lebih rentan terhadap tekanan atau pengaruh dari luar. Setiap jenis bahan pangan hewani memiliki sifat khas masing-masing, sehingga tidak dapat disamaratakan (Emeline et al., 2020). Misalnya, karakteristik daging berbeda jauh dengan karakteristik telur. Salah satu produk olahan berbasis daging yang populer dan banyak dikenal oleh masyarakat saat ini adalah nugget, yang termasuk dalam kategori makanan cepat saji.

Nugget merupakan salah satu jenis produk olahan berbasis daging yang dibuat dari daging yang telah digiling. Umumnya nugget dibentuk kotak persegi dan dilapisi dengan tepung roti. Produk ini biasanya dikonsumsi setelah melalui proses penggorengan. Hayati et al. (2023) menjelaskan bahwa *chicken* nugget adalah olahan daging ayam yang telah digiling, kemudian dicetak menggunakan alat cetak khusus, dilapisi bahan pelapis, dan dapat ditambahkan bahan pangan lainnya maupun zat

tambahan pangan yang diizinkan. Proses pembuatan nugget melibatkan pencampuran daging giling dengan bumbu dan brokoli, kemudian ditambahkan bahan pengikat. Campuran tersebut dimasukkan ke dalam loyang, dikukus, lalu dicetak, dilumuri putih telur, dan dibalut dengan tepung roti. Untuk menjaga kualitasnya, nugget perlu disimpan di dalam freezer agar mutu produk tetap terjaga dalam jangka waktu tertentu.

Menurut Sari et al. (2021) nugget adalah makanan olahan siap saji berbahan dasar daging, dengan nugget ayam sebagai yang paling umum dijumpai, sementara nugget berbahan ikan masih jarang. Daging yang digunakan umumnya berasal dari bagian karkas dengan nilai jual rendah, namun layak konsumsi, sehingga pengolahan menjadi nugget dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Mahayani et al. (2024) menambahkan bahwa nugget ayam sangat diminati masyarakat, terutama anak-anak, karena praktis dibuat melalui pencampuran, pengukusan, dan penggorengan, dengan protein berfungsi sebagai emulgator yang membentuk struktur padat dan menjaga stabilitas nutrisi. Dalam penelitian ini, nugget ayam akan dieksperimenkan dengan pencampuran brokoli sebagai bahan dasar tambahan.

Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) merupakan sayuran bergizi tinggi namun kurang diminati masyarakat, meskipun dapat tumbuh optimal di daerah beriklim sejuk (I. Sari, 2023). Menurut Nurhasanah (2022) brokoli termasuk keluarga kubis-kubisan dan kaya akan kalium, karotenoid, sulforaphane, provitamin A, seng, vitamin C, vitamin E, kalsium, serta zat besi. Karena mudah rusak, brokoli perlu segera diolah, salah satunya dengan menjadikannya produk siap saji seperti nugget ayam. Penambahan brokoli dalam nugget ayam dapat meningkatkan kandungan vitamin, mineral, dan antioksidan, sekaligus menjadi inovasi untuk memperkenalkan sayuran kepada anak-anak serta membuka peluang usaha di pasar makanan sehat dan praktis. Untuk itu peneliti tertarik untuk mengajukan judul penelitian berupa, "Fortifikasi Brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam".

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini ialah sebagai berikut. Bagaimana fortifikasi brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*) terhadap uji organoleptik nugget ayam?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut. Mengetahui hasil fortifikasi brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*) terhadap uji organoleptik nugget ayam.

1.4 Manfaat

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak secara teoritis maupun praktis.

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kajian ilmiah mengenai pemanfaatan brokoli sebagai bahan tambahan dalam produk olahan daging ayam, khususnya nugget, serta memperkaya literatur terkait uji organoleptik dalam pengembangan produk pangan fungsional.

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Peternak

Memberikan inspirasi diversifikasi produk olahan daging ayam yang bernilai tambah dan bergizi, sehingga dapat membuka peluang usaha baru di bidang peternakan.

2. Bagi Universitas Islam Balitar

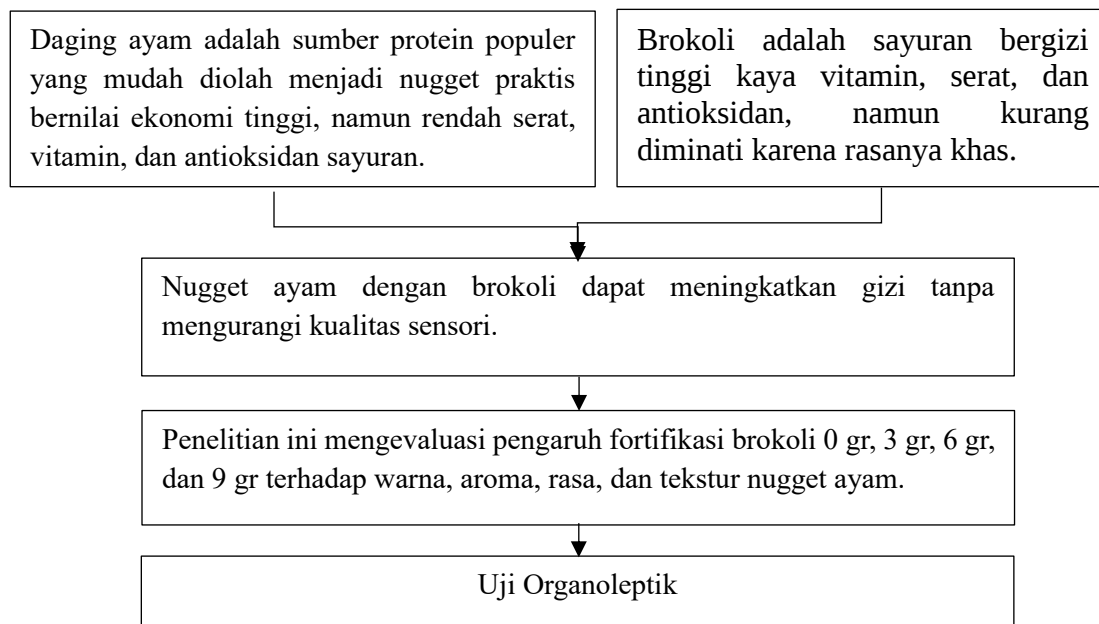
Menambah referensi penelitian mahasiswa di bidang teknologi hasil ternak, serta mendukung pengembangan inovasi produk pangan yang sehat dan aplikatif.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Menjadi acuan awal untuk penelitian lebih lanjut terkait kombinasi bahan nabati dalam produk olahan hewani serta pengaruhnya terhadap mutu sensori dan nilai gizi.

1.5 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan susunan sistematis yang menjelaskan hubungan antar konsep yang telah diidentifikasi, diukur, atau diamati dalam suatu penelitian. Kerangka ini berfungsi untuk memperlihatkan keterkaitan antara variabel-variabel yang dikaji, sehingga membantu memperjelas pemahaman tentang hubungan serta arah pengaruh antarvariabel yang menjadi fokus analisis. (Sugiyono, 2019). Dalam penelitian ini, kerangka konseptual yang digunakan dirancang sebagai berikut.



Gambar 1 Kerangka Pikir

1.6 Hipotesis

Berdasarkan penelitian ini, peneliti mengajukan hipotesis yang terdiri sebagai berikut:

- H0 : Tidak ada pengaruh fortifikasi brokoli terhadap uji organoleptik nugget ayam.
- H1 : Ada pengaruh fortifikasi brokoli uji organoleptik nugget ayam.

