

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Banyak masyarakat yang menyadari bahwa mengkonsumsi daging sangat diperlukan dalam pola makan sehat. Daging merupakan bahan pangan penting yang memenuhi kebutuhan gizi. Salah satunya daging ayam, daging ayam termasuk sumber protein hewani yang mudah didapat selain daging sapi. Agar dapat dikonsumsi sebagai makanan perlu dilakukan pengolahan daging. Pengolahan daging merupakan suatu metode ataupun teknik untuk mengubah daging mentah agar dapat dikonsumsi secara aman, layak, dan halal (Apriantini, 2022). Dengan adanya pengolahan tersebut makanan cepat saji yang sedang populer salah satunya yaitu nugget ayam. Karena nugget sendiri mudah diolah dan sumber protein yang dibutuhkan sudah terpenuhi di dalam nugget itu sendiri.

Nugget merupakan salah satu jenis daging olahan yaitu daging yang digiling dan dibumbui, kemudian dilumuri pasta tepung, ditaburi remah roti dan digoreng setengahnya, kemudian dibekukan untuk menjaga kualitas selama penyimpanan (Suhaemi, 2021). Makanan cepat saji dan makanan siap saji banyak diminati masyarakat karena praktis dan enak untuk disajikan. Tetapi kelemahan makanan cepat saji adalah kurangnya kandungan sayuran. Karena itu, daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi inovasi sayuran yang ditambahkan ke dalam nugget. Menambahkan daun kelor pada nugget bisa membantu mengatasi masalah kekurangan gizi karena daun kelor kaya akan mineral, vitamin, dan fitokimia. Salah satu aspek paling menonjol dari tanaman kelor adalah sifat antioksidannya.

Antioksidan sangat penting bagi tubuh untuk menjaga sistem kekebalan tubuh dan mencegah penyakit (Susanti, 2022).

Pengolahan nugget yang berbahan dasar daging ayam dapat dijadikan sebagai produk makanan dengan nilai gizi tinggi. Pemanfaatan tanaman kelor dalam pengolahan pangan masih dalam tahap pengembangan hingga saat ini. Diharapkan bahwa penelitian mengenai substitusi daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap uji organoleptik nugget ayam akan meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi nugget. Informasi tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran sampai sejauh mana penelitian ini, dan menjadi acuan dalam pengembangan penelitian selanjutnya. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan penelitian terhadap uji kualitas, uji protein maupun kandungan gizi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) berpengaruh terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) pada nugget ayam?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) berpengaruh terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) pada nugget ayam.

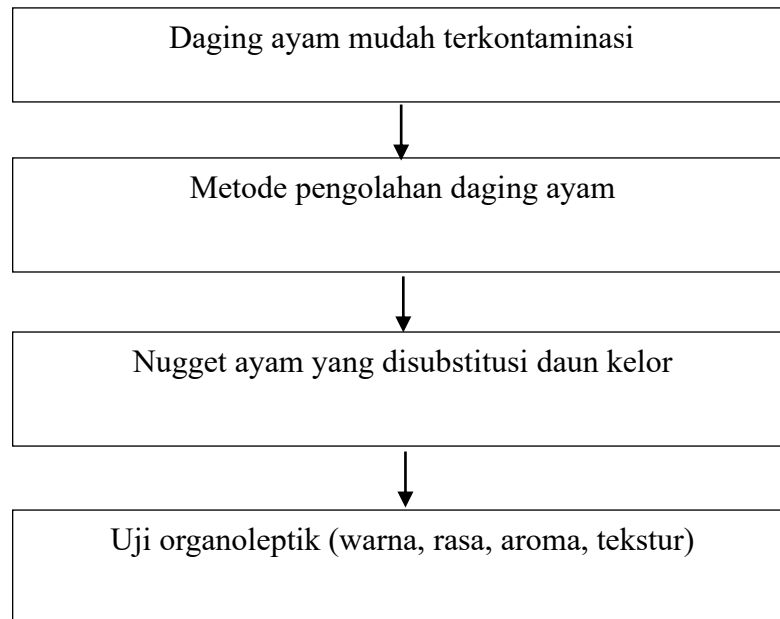
## **1.4 Manfaat**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk mengetahui nilai terbaik uji organoleptik nugget ayam dengan penambahan daun kelor.

### 1.5 Kerangka Pikir

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang baik, serta mudah diperoleh dalam bentuk segar (Ratulangi, 2021). Namun daging ayam cepat rusak karena mudah terkontaminasi mikroba, sehingga salah satu cara untuk mencegah kerusakan daging ayam adalah dengan mengolahnya menjadi produk nugget. Kandungan gizi dalam 100g nugget ayam mengandung kadar air 60g, protein 12g, kadar lemak 20g, karbohidrat maksimum 25g, kadar kalsium maksimum 30 mg (Juanda, 2022).

Menurut Hanif (2022) Kelor merupakan tanaman yang mengandung biji dan biasanya berukuran panjang 20-75cm dengan berat 90-150g, sedangkan daunnya memiliki panjang 25-45cm. Kandungan protein dalam daun berkisar antara 21% sampai 33%. Kandungan zat besi dalam daun kelor menunjukkan variabilitas yang sangat besar mulai dari 8,3 hingga 110mg/100 g. Tanaman *Moringa oleifera* mempunyai manfaatnya dari berbagai bagian masing-masing. Manfaat daun kelor dapat mengatasi masalah kekurangan gizi. Potensi antioksidan yang terdapat dalam daun kelor sangat baik untuk digunakan sebagai sumber tambahan zat gizi pada produk nugget (Sholihah, 2023).



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

## 1.6 Hipotesis

Penambahan daun kelor berpengaruh terhadap substitusi daun kelor pada uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) nugget ayam.