

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Nugget adalah jenis olahan daging restrukturisasi yaitu daging yang digiling dan dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (breading) dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Kandungan gizi nugget ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Protein yang dimiliki berasal dari daging ayam yang terdiri dari asam amino yang cukup lengkap. Meski memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan baik, namun nugget ayam mengandung lemak yang tinggi dan serat yang rendah. Oleh karena itu, telah banyak dilakukan penelitian untuk meningkatkan kandungan gizi nugget ayam tersebut seperti substitusi oleh bahan pangan lainnya, baik untuk mengurangi kandungan lemak, meningkatkan kandungan serat maupun menambah suatu zat gizi sehingga nugget ayam memiliki kandungan gizi yang semakin baik (Anonim, 2008).

Produk nugget yang beredar di pasaran biasanya berupa nugget ayam, nugget sapi dan nugget ikan. Saat ini nugget ayam adalah salah satu produk pangan yang paling banyak ditemukan di pasaran. Nugget ayam disukai karena memiliki rasa yang lezat, tetapi mengandung komposisi lemak yang tinggi sebesar 18,82 gram/100gram dan kandungan serat yang rendah yaitu 0,9 gram/100 gram (Nirmalia, 2011). Selain dibuat dari daging ayam, nugget dapat divariasikan atau dibuat dari bahan lain. Ada yang perlu diperhatikan dalam memilih bahan untuk membuat variasi nugget, yaitu tekstur menyerupai daging ayam serta kandungan proteinnya tinggi. Salah satu bahan yang dapat dibuat nugget adalah jamur tiram putih dengan

kandungan protein 10,5-30,4%, tetapi pembuatan nugget jamur tiram ini memerlukan filler yang tepat untuk membantu teksturnya supaya menjadi lebih baik (Bintoro, 2008).

Salah satu bahan filler yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur yang padat dan menarik. Bahan pengisi yang umum digunakan pada pembuatan nugget adalah tepung terigu, karena tepung terigu mengandung protein berupa gluten yang berperan dalam membantu terbentuknya tekstur dan kekenyalan produk (Kusumaningrum, 2013).

Selain tepung terigu, tepung yang biasa juga digunakan adalah tepung maizena dan tepung tapioka. Beberapa kelebihan tepung maizena jika dibandingkan dengan tepung terigu yaitu adanya kandungan vitamin A dan protein 9,2%. Maizena mengandung 74-76% amilopektin dan 24-26% amilosa (Suprapti, 2001). Maizena menghasilkan pasta yang agak keruh dengan viskositas dan gel yang kaku. Fungsi dari tepung maizena antara lain adalah memperbaiki tekstur, citarasa, daya ikat air dan memperbaiki elastisitas pada produk akhir. Selain itu tepung tapioka juga dapat digunakan dalam pembuatan nugget karena tepung tapioka mengandung pati dengan kandungan amilopektin yang tinggi tetapi lebih rendah daripada ketan yaitu amilopektin 83% dan amilosa 17%. Tepung tapioka mengandung banyak zat gizi di dalamnya, kandungan utamanya memang karbohidrat. Namun, di dalamnya ada beberapa kandungan lainnya seperti protein, sodium, mineral, lemak jenuh dan lainnya (Winarno, 2004).

Raskita Saragih (2015) melaporkan bahwa pada pembuatan nugget jamur tiram sebanyak 200 gram menggunakan bahan pengisi 100 gram singkong dan 10 gram tepung sagu disukai oleh panelis baik warna, aroma, rasa dan tekstur. Nugget jamur tiram berpotensi sebagai alternatif pangan sehat bagi vegetarian terutama *lacto-ovo vegetarian*. Diperoleh kualitas terbaik yaitu dengan kadar air sebesar 50%, kadar abu 2,00%, kadar protein 7,66%, kadar lemak 15,39%, kadar karbohidrat 24,95% serta kandungan serat pangan 8,63 gram/100 gram sampel. Konsumsi nugget jamur tiram sebanyak 7 pieces/hari atau 140 gram, dapat memenuhi kebutuhan protein lebih kurang sebesar 20% dan memenuhi 48% kebutuhan serat pangan/orang/hari.

Menurut penelitian Nugraha dkk (2011) bahwa pembuatan nugget ayam dengan berbagai macam jenis tepung sebagai bahan pengikat (terigu, tapioka, maizena dan mocaf) berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, protein) dan analisis organoleptik (aroma, tekstur, warna). Kualitas terbaik yang dihasilkan adalah nugget ayam dengan bahan pengikat tepung mocaf.

Berdasarkan latar belakang di atas dilakukan penelitian mengenai Pengaruh Kombinasi Jenis Tepung Terhadap Kualitas Nugget Jamur Putih (*Pleurotus ostreatus*).

Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh kombinasi jenis tepung terhadap kualitas nugget jamur tiram putih.

Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini yaitu dapat menambah wawasan pada mahasiswa serta masyarakat pada umumnya tentang pembuatan nugget jamur tiram putih dengan menggunakan tiga jenis tepung yang berbeda dengan kandungan kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat yang berbeda.

Hipotesis

Terdapat satu kombinasi jenis tepung terbaik terhadap kualitas nugget jamur tiram putih.