

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang harus dipenuhi yang dapat menunjang kehidupan manusia. Meningkatnya gaya hidup akan berdampak pada pola konsumsi dan cara memilih makanan yang ekonomis, lebih praktis dan cepat saji serta dapat menunjang kebutuhan energi harian. Masyarakat dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan mereka tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan sendiri, sehingga beralih untuk mengkonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan masyarakat karena harga yang cukup terjangkau dan pengolahan yang praktis mereka sudah dapat menikmati makanan yang rasanya lezat (Jannah, 2016). Makanan siap saji atau dikenal dengan *fast food* merupakan makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat (Anggorowati dkk. 2016). Salah satu makanan siap saji yang banyak ditemui ialah *nugget*.

Nugget merupakan produk restrukturisasi daging ayam yaitu produk dari potongan-potongan daging ayam yang berukuran kecil kemudian direkatkan kembali dengan bahan tambahan pangan menjadi produk dengan ukuran yang lebih besar. Menurut Sumantri dkk. (2015) *nugget* biasanya terbuat dari daging giling yang dicetak, dimasak dan dibekukan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diizinkan. *Nugget* pada umumnya dibuat dari daging hewani, sehingga sering disebut *chicken nugget*. Daging ayam memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi sehingga perlu membatasi konsumsinya. Perlu adanya alternatif pengganti *nugget* daging menjadi *nugget* dari bahan nabati yang mengandung protein salah satunya yaitu dengan menggunakan tempe serta jamur kuping dan wortel untuk memberikan tekstur dan menambah kandungan serat serta vitamin.

Tempe adalah salah satu hasil pangan dari Indonesia dan merupakan hasil fermentasi antara kacang kedelai atau kacang-kacang lainnya dengan jamur *Rhizopus oligosporus* yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia (Sumantri dkk. 2015). Keunggulan tempe, yaitu kandungan protein yang tinggi dan harganya yang lebih murah. Tempe termasuk golongan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga upaya untuk meningkatkan *add value* dan penganekaragaman pangan olahan tempe

perlu dilakukan. Mengolah tempe menjadi *nugget* tempe merupakan salah satu cara untuk meningkatkan *add value* tempe.

Tempe memiliki kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Menurut Astawan (2013), kandungan protein dalam 100 g tempe kedelai yaitu sebesar 46,50 g. Berdasarkan zat gizi yang terdapat pada *nugget* tempe masih perlu dilakukan beberapa penambahan bahan makanan seperti yang mengandung serat dan vitamin, diantaranya jamur kuping dan wortel.

Jamur kuping (*Auricularia auricula*) merupakan spesies jenis jamur kayu dari kelas heterobasidiomycetes yang memiliki kandungan gizi dan nilai ekonomis yang tinggi. Menurut Kemenkes, R. I. (2018) jamur kuping kering memiliki kandungan protein sebesar 16,0 g per 100 g dan kandungan seratnya sebesar 46,5 g per 100 g. Keunggulan jamur kuping yaitu rendahnya kandungan lemak sehingga dengan konsumsi jamur kuping dapat mengatasi masalah gizi seperti anemia, hipertensi, dan hiperkolesterol (Utari, 2017).

Wortel merupakan salah satu jenis tanaman sayuran. Wortel memiliki warna jingga yang menarik, rasa yang manis, aroma khas wortel yang segar sehingga dapat menutupi warna, rasa dan aroma khas pada tempe yang timbul pada saat fermentasi (Wibowo dkk. 2014). Warna jingga pada wortel menunjukkan mengandung betakaroten. Tekstur umbi wortel juga sangat baik (renyah), tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek juga berasa agak manis (Malasari, 2005). Wortel tergolong memiliki kandungan serat yang tinggi, yaitu 4 g per 100 g bahan (Rusilanti dan Kusharto, 2007). wortel termasuk sayuran dengan serat tidak larut yang tinggi (Muchtadi, 1998 dalam Muchtadi, 2001). Serat tidak larut berperan penting dalam pencegahan disfungsi alat pencernaan (Almatzier, 2001).

Bahan pengikat merupakan bahan dalam pembuatan *nugget* yang digunakan untuk memperbaiki tekstur, cita rasa dan meningkatkan daya ikat air (Wulandari dkk. 2016). Tepung terigu, sagu, dan tapioka dapat digunakan sebagai bahan pengikat. Keunggulan dan potensi yang dimiliki bahan dasar *nugget*, memungkinkan bahan-bahan tersebut dapat digunakan dalam pembuatan *nugget* yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan serta daya terima masyarakat yang positif. Maka dari itu, perlunya formulasi yang tepat untuk tempe, jamur tiram, dan wortel dalam pembuatan *nugget* terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah belum diketahui formulasi *nugget* tempe terbaik dengan penambahan jamur kuping dan wortel berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensoris.

C. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi *nugget* tempe dengan penambahan jamur kuping dan wortel terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris terbaik.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi produk dari bahan nabati yaitu tempe, jamur kuping, dan wortel sebagai pengganti daging dalam pembuatan *nugget*.