

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini gaya hidup serta pola konsumsi makanan pada masyarakat, terutama masyarakat perkotaan, terhadap selera produk pangan yang cenderung lebih menyukai sesuatu yang praktis. Disisi lain, masyarakat jarang memperhatikan gizi yang terkandung di dalam produk tersebut. Salah satu produk yang praktis dan digemari adalah *chicken nugget*. *Chicken nugget* banyak diminati oleh masyarakat karena praktis, mudah dibuat dan mudah didapatkan di pasaran. Minat yang tinggi menyebabkan tingginya angka permintaan dan konsumsi *chicken nugget*. Konsumsi makanan dipengaruhi oleh kebiasaan makan, perilaku makan, dan keadaan ekonomi (Almatsier, 2001).

Adanya pengaruh dari kebiasaan serta perilaku dalam konsumsi makanan menyebabkan beberapa jenis penyakit seperti jantung koroner, diabetes, kolesterol tinggi, sulit buang air besar, gangguan kesehatan pencernaan dan kanker. Untuk pencegahan beberapa jenis penyakit diatas dan untuk memenuhi angka kecukupan gizi perlu adanya upaya pengganti bahan pengisi *nugget*. Salah satu alternatif pengantian dapat menggunakan bahan nabati seperti jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu bahan baku yang kaya serat. Jamur tiram memiliki kandungan serat sebesar 3,5 g, lemak 1,41 g, karbohidrat 61,7 g dan protein 13,8 g/100 g. Selain itu jamur tiram juga mengandung vitamin B1, B2, C dan mineral serta zat besi (Warisno dan

Dahana, 2010). Adanya substitusi jamur tiram putih pada *nugget* ayam akan meningkatkan kandungan seratnya (Suharjo, 2008). Diharapkan dengan adanya penambahan jamur tiram kebutuhan serat setiap orang yang mengonsumsi *chicken nugget* jamur tiram ini tercukupi.

Serat memiliki peranan penting bagi kesehatan dan salah satu komponen penting dalam susunan diet sehari-sehari. Serat bermanfaat untuk kesehatan dan memudahkan buang air besar, mencegah beberapa penyakit seperti jantung koroner, diabetes, kolesterol, darah tinggi, dan kanker (Kusharto, 2006). Fakta tersebut menjadi dasar akan perlunya *nugget* yang tinggi serat. Namun tidak cukup sampai disitu, yang diharapkan adalah *nugget* yang tinggi serat, rendah lemak serta tetap tinggi protein. Dilakukannya penambahan daging ayam pada *nugget* dikarenakan *nugget* dari olahan daging memiliki kelemahan pada kandungan serat yang rendah.

Seiring dengan perkembangan zaman tak hanya pola konsumsi, perilaku makan dan keadaan ekonomi dalam mengonsumsi makanan yang dapat mempengaruhi kesehatan ternyata proses memasak juga mempengaruhi kandungan pada makanan. Dalam proses memasak dibutuhkan lama waktu dan suhu yang tepat. Kebutuhan akan hal itu sudah diiringi dengan teknologi pemrosesan yang lebih canggih. Dengan diketahuinya suhu dan waktu yang tepat pada penelitian ini maka dapat diketahui pengaruh dari suhu dan waktu penggorengan terhadap *chicken nugget* yang telah dicampurkan dengan jamur tiram dengan harapan dapat meningkatkan kandungan serat, protein serta rendah lemak.

Nugget merupakan salah satu contoh dari hasil teknologi pengolahan daging. Tantangan utama dalam teknologi pengolahan daging adalah pemanfaatan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan untuk diolah dan disatukan menjadi produk daging yang menyerupai daging utuh. Harus dipikirkan suatu cara supaya produk daging tersebut memiliki kualitas fisik dan kimia yang baik untuk dikonsumsi (Rhee dkk., 2003). Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas fisik dan kimia bahan pangan yang dikonsumsi adalah suhu dan waktu pemasakan olahan makanan. Penting untuk mengetahui suhu dan waktu pemasakan yang tepat karena makanan yang digoreng akan mengalami perubahan sifat fisik (tekstur makanan) dan kimia termasuk gelatinisasi, denaturasi protein serta penguapan air (Soeparno, 1998). Berdasarkan teori di atas secara tidak langsung jika memasak dengan suhu dan waktu yang tidak tepat dapat menurunkan gizi dari makanan itu sendiri terutama pada *chicken nugget*.

Hal ini juga dikuatkan menurut penelitian Arpah (2001), bahwa suhu merupakan faktor yang berpengaruh terhadap perubahan mutu makanan. Semakin tinggi suhu, maka laju reaksi senyawa kimia akan semakin cepat. Hal ini yang menjadi dasar bahwa harus diketahui proses penanganan yang tepat untuk menghasilkan kualitas *chicken nugget* yang baik. Di era teknologi yang semakin canggih banyak alat-alat yang sudah didesain dengan pengaturan waktu dan suhu dalam memasak sehingga diharapkan penelitian ini dapat membantu para konsumen termasuk ibu rumah tangga mengetahui waktu dan suhu yang tepat sehingga kualitas dari *nugget* dapat terjaga.

B. Keaslian Penelitian

Menurut penelitian Nurmalia (2011) diketahui bahwa nugget jamur tiram memiliki kadar lemak yang lebih rendah serta kadar serat yang lebih tinggi dibandingkan nugget tanpa penambahan jamur tiram. Selain itu konsumsi nugget dengan bahan baku jamur tiram sesuai takaran saji sebanyak 50 g dapat memenuhi 7,92 % - 14,73 % AKG serat dan 1,35 % - 2,57 % AKG protein yang dianjurkan untuk dewasa.

Hasil penelitian Ayu (2009) menunjukkan bahwa suhu 200 °C dan pada proses penggorengan minyak pada pengulangan ke 2 dengan 4 kali pengulangan setiap perlakuan mempengaruhi pembentukan kadar asam lemak trans dan cis. Pembentukan asam lemak trans terjadi setelah proses penggorengan minyak pada pengulangan kedua.

Sulvi (2014) dalam penelitiannya tentang Pembuatan *Nugget* Keong Mas (*Pomeacea canaliculata*) Berantioksidan (Kajian Penambahan Tepung Temulawak dan Lama Pengukusan) menunjukkan bahwa dengan penambahan tepung temulawak dapat menambah aktivitas antioksidan dan menghilangkan bau amis keong mas. Penelitian ini menggunakan 2 faktor, faktor I variasi lama pengukusan (30, 40 dan 50 menit) dan faktor ke II penambahan tepung temulawak (10, 20, dan 30 %) dengan pengulangan sebanyak 2 kali. Hasil yang terbaik dari *nugget* keong mas terdapat pada perlakuan penambahan tepung temulawak 20 % dan lama pengukusan 40 menit.

Menurut penelitian Retno (2001) tentang Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Pemggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan

Organoleptik Produk *Nugget* Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*), ikan sapu-sapu kurang dimanfaatkan dan untuk meningkatkan pemanfaatan ikan sapu – sapu dilakukan penelitian dengan mengolahnya menjadi *nugget* ikan. Penelitian ini menggunakan variasi waktu penggoreng 2, 3 dan 4 menit dengan suhu 180 °C dan konsentrasi bahan pengikat 17,5; 20 dan 22,5 %. Hasil yang terbaik adalah pada perlakuan penggorengan selama 2 menit pada suhu 180 °C dengan konsentrasi bahan pengikat 20 %.

C. Permasalahan Penelitian

1. Apakah suhu dan waktu penggorengan mempengaruhi kualitas *nugget* ayam dengan penambahan jamur tiram dari segi fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik ?
2. Berapakah suhu dan waktu yang optimal untuk memperoleh *chicken nugget* jamur tiram dengan kualitas yang terbaik ?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan waktu penggorengan terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik) *chicken nugget* jamur tiram.
2. Mengetahui suhu dan waktu penggorengan yang optimal untuk memperoleh *chicken nugget* jamur tiram dengan kualitas yang terbaik.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengembangan pemanfaatan jamur tiram dan dapat meningkatkan mutu, nilai gizi dan nilai ekonomis dari makanan cepat saji terutama *nugget*. Disamping

itu dapat memacu ibu rumah tangga memanfaatkan sumber bahan yang ada di Indonesia dan membuat *nugget* ayam dengan tambahan jamur pada skala rumahtangga dan industri.

