

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget ayam merupakan salah satu makanan cepat saji yang saat ini sangat diminati masyarakat mulai dari kalangan orang tua sampai anak – anak. Makanan cepat saji atau *fast food* merupakan makanan yang disajikan dalam waktu singkat dapat dikonsumsi secara cepat (Ratnaningsih, 1999). *Nugget* ayam adalah produk makanan berbahan daging ayam yang telah digiling. *Nugget* ayam memiliki citarasa yang enak namun memiliki kandungan lemak yang tinggi sebesar 18,82g/100 g, protein sebesar 30g/100 g dan serat sebesar 0,9g/100 g (Saranggih, 2015).

Nugget ayam memiliki kandungan lemak yang tinggi namun rendah serat, padahal kebutuhan konsumsi serat yang harus dipenuhi setiap orang per hari, rata-rata sebesar 20 sampai 45 g (Saranggih, 2015). Menurut Kusharto (2006), serat pangan merupakan salah satu komponen penting dalam makanan yang sebaiknya ada dalam susunan diet sehari-hari. Selain untuk kesehatan pencernaan dan memudahkan buang air besar, beberapa jenis penyakit dapat dicegah kehadirannya, seperti penyakit jantung koroner, diabetes, kolesterol, darah tinggi, dan kanker. Fakta tersebut menjadi dasar perlunya dibuat *nugget* yang rendah lemak, tinggi serat, dan tetap tinggi protein.

Salah satu bahan baku kaya serat yang dapat digunakan adalah jamur tiram. Jamur tiram memiliki kandungan protein sebesar 13,8 g/100 g, kadar

serat 3,5 g, lemak 1,41 g, karbohidrat 61,7 g, serta mengandung Vitamin B1 0,12 g, vitamin B2 0,64 mg, vitamin C 5 mg serta mineral kalsium 32,9 mg dan zat besi 4,1 mg (Warisno dan Dahana, 2010). Selain itu jamur tiram banyak mengandung asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh. Macam – macam asam amino yang terkandung dalam jamur tiram, antara lain: *isoleusin, lysine, methionin, cystein, penylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin* (Djarajah dan Djarajah, 2001). Nilai lebih lainnya dari jamur tiram adalah manfaatnya bagi kesehatan terutama sebagai antikanker, antidiabetes, meningkatkan kekebalan tubuh, dan baik untuk pengendali kolesterol tubuh (Widyastuti dan Istini, 2009).

Bahan pengisi lain yang digunakan untuk meningkatkan kadar protein *nugget* jamur tiram adalah tepung daging bekicot yang sekaligus digunakan untuk memvariasi penggunaan tepung terigu. Tepung daging bekicot dihasilkan dari daging bekicot murni yang telah mengalami proses perebusan, pengeringan, kemudian ditepungkan (Hasibuan, 2002). Dalam 100 g tepung daging bekicot mengandung protein sebesar 51,23 % (Hasibuan, 2002). Selain kandungan proteinnya yang tinggi, dalam 100 g tepung daging bekicot juga mengandung: kadar abu sebesar 9,82 % , Lemak 3,78 % , Karbohidrat 19,06 % , Kalsium (Ca) 2% , Fosfor (P) 0,8 % (Kopiang, 1981) dan juga mengandung asam lemak omega 3 sebesar 30,4%, asam lemak omega 6 sebesar 31,2% serta asam lemak omega 9 sebesar 7,3% (Kristianingrum dkk., 2003).

B. Keaslian Penelitian

Olivia (2013) dalam penelitiannya “Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros* Fab.) Dalam Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* Jacq.), menyatakan bahwa Perbandingan optimum antara tepung terigu dan tepung kulit udang yang menghasilkan kualitas nugget tertinggi adalah 70:30 (gram), ditinjau dari parameter kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat, jumlah *Staphylococcus aureus*, dan uji organoleptik (warna dan tekstur).

Hasibuan (2002) dalam penelitiannya tentang “Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen Terhadap Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bekicot” mengatakan bahwa dengan penambahan tepung bekicot dalam mie kering dapat meningkatkan kadar protein mie kering. Penambahan sebanyak 10% dapat meningkatkan kadar protein sebesar 32,6%, lemak meningkat sampai 14,9% dan kandungan serat kasar meningkat sampai 30 kali dibandingkan mie kontrol. Selain itu dengan penambahan tepung bekicot mempengaruhi sifat fisik mie kering yang dihasilkan, terutama pada warna, serta peningkatan nilai kerapuhan dan penurunan derajat gelatinisasi mie kering.

C. Permasalahan

1. Apakah terdapat perbedaan pengaruh variasi tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologi, organoleptik) nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) ?

2. Berapakah presentase variasi tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) yang optimal untuk memperoleh *nugget* jamur tiram (*Pleurotus ostreatus* jacq.) dengan kualitas yang terbaik ?

D. Tujuan

1. Mengetahui perbedaan pengaruh variasi tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik) *nugget* jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).
2. Mengetahui persentase variasi tepung daging bekicot (*Achatina fulica*) yang optimal untuk memperoleh *nugget* jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan kualitas yang terbaik.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan daya guna bekicot sebagai bahan pangan manusia, yang selama ini hanya digunakan sebagai pakan ternak. Selain itu, penelitian ini diharapkan meningkatkan mutu dan nilai gizi dari makanan cepat saji terutama *nugget* serta memacu pembuatan *nugget* menggunakan bahan dasar tepung lainnya yang kaya kandungan gizi dan jarang dimanfaatkan.