

## BAB I. ANALISIS SITUASI

### 1.1 Latar Belakang

*Chicken Nugget* adalah salah satu makanan paling terkenal di dunia, yang pada umumnya sudah diketahui dari generasi ke generasi. *Chicken Nugget* adalah makanan yang dibuat dari daging ayam yang sudah digiling dan biasanya dilapisi dengan tepung roti dan dimasak dengan cara *deep-frying* (The National Chicken Council, 2016). Dikarenakan kepopuleran *chicken nugget* dan pola makan manusia yang berubah seiring berjalannya waktu, maka *chicken nugget* dengan substitusi berbagai bahan pengganti mulai bermunculan untuk memenuhi kebutuhan pola makan manusia. Salah satunya adalah *gluten-free nuggets* yang dapat memenuhi kebutuhan penderita *celiac disease*, *gluten sensitivity*, ataupun penderita autisme.

*Gluten-free nuggets* diciptakan karena pada umumnya nugget dibuat dengan tepung terigu yang berasal dari gandum dan menggunakan tepung roti pada lapisan luar nya dimana nugget mengandung kurang lebih 60% *gluten* (Jackson, Schilling, Coggins, & Martin, 2006). Opsi *chicken nugget gluten-free* pun juga didukung oleh data prevalensi penderita *celiac disease* di seluruh dunia yang berfluktuasi sekitar 0,5-1% dari populasi dan angka tersebut terus meningkat (Sapone, et al., 2012). Selain adanya *gluten-free nuggets*, *plant-based nugget* mulai diciptakan karena pola makan manusia yang kerap berkembang mengarah ke *plant-based* atau dominan produk non-hewani dan nabati, dikarenakan pola makan tersebut memiliki banyak manfaat, yang salah satunya adalah mengurangi resiko penyakit jantung dan kanker (World Cancer Research Fund and American Institute for Cancer Research, 1997).

Pola makan *plant-based* sendiri dapat dikategorikan menjadi *vegan*, *lacto vegetarian*, *ovo vegetarian*, *lacto-ovo vegetarian*, *pollotarian*, *pescatarian*, dan *flexitarian* dimana pola makan tersebut cenderung mengkonsumsi makanan-makanan *plant-based* (Rafiqua, 2020). Memiliki pola makan *plant-based* dapat didefinisikan sebagai pola makan yang biasanya di dominasi dengan mengkonsumsi produk non-hewani, seperti sayur-sayuran, buah-buahan biji-bijian,

dan kacang-kacangan (Tuso, Ismail, Ha, & Bartolotto, 2013) dan dalam beberapa kasus masih mengkonsumsi beberapa produk hewani. Oleh karena faktor-faktor yang telah disebutkan diatas, uji coba produk pembuatan *nugget* dengan kacang garbanzo dan jamur tiram bertujuan untuk menciptakan *nugget* dengan bahan substitusi produk nabati yang dapat memenuhi kebutuhan gizi dan pola makan manusia seiring berkembangnya waktu. Serta harapannya juga dapat dikonsumsi baik oleh orang dengan pola makan *plant-based* dan penderita *celiac disease*.

Pada uji coba yang akan dilakukan, metodologi yang digunakan adalah eksperimental. Uji coba akan dilakukan terhadap panelis berusia <18 tahun hingga >40 tahun. Data-data yang dikumpulkan baik pada uji hedonik dan uji organoleptik kemudian akan diolah dengan mencari nilai yang paling banyak keluar (*Mean*) serta dengan *paired sample T-test* sehingga menghasilkan data yang dapat menjadi jawaban atas rumusan masalah dan tujuan dilakukannya uji coba pembuatan nugget menggunakan pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari kondisi dan situasi yang telah dijabarkan di atas adalah sebagai berikut:

1. Apakah pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram dapat digunakan sebagai bahan pengganti daging ayam dalam pembuatan *nugget*?
2. Bagaimana daya terima masyarakat umum dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *nugget* dengan menggunakan pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram?
3. Apakah ada perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa pada pembuatan *nugget* dengan menggunakan pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram?

## **1.3 Tujuan Uji Coba**

Adapun tujuan penelitian dari dilakukannya uji coba pembuatan *nugget* dari pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah kacang garbanzo dan jamur tiram dapat dijadikan bahan pengganti pembuatan daging ayam dalam pembuatan *nugget*
2. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *nugget* dengan menggunakan pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram
3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *nugget* dengan menggunakan pencampuran kacang garbanzo dan jamur tiram



