

BAB I. **ANALISIS SITUASI**

1.1 Latar Belakang

Nugget Ayam sering ditemukan sebagai makanan cemilan umumnya di cafe dan tempat makan *fast food*. Pada zaman sekarang, kita juga dapat menemukan *nugget* di supermarket dalam bentuk *frozen food*, hanya tinggal di goreng lalu sudah dapat di santap. *Nugget* Ayam dibuat dengan bahan dasar ayam cincang dengan campuran bumbu, lalu dibalur tepung terigu, telur, dan tepung roti lalu di goreng hingga kuning keemasan.

Selain itu, pemilihan *nugget* pada penelitian ini, dikarenakan oleh *nugget* sudah banyak ditemukan di Indonesia, akan tetapi *nugget* yang ditemukan selalu menggunakan bahan baluran tepung roti, maka dari itu, tujuan dari penelitian ini adalah mencoba tepung lain sebagai baluran *nugget* agar dapat menjadi substitusi pada tepung roti.

Pada kesempatan kali ini, penulis akan mengajukan uji coba terhadap penggantian tepung roti ke tepung *instant oatmeal*, tepung *chickpea*, tepung kacang hijau, dan tepung jagung. Seperti yang diketahui peranan tepung roti terhadap *nugget* adalah sebagai baluran *nugget* sebelum digoreng untuk membuat tekstur garing, dan rasa lezat. Dengan mengganti tepung roti, diharapkan dapat membuat *nugget* memiliki warna, rasa, tekstur, dan aroma yang menarik bagi masyarakat. Sejauh ini, penulis masih jarang menemukan tepung – tepung tersebut digunakan sebagai bahan baluran *nugget* ataupun sebagai bahan baluran makanan dengan metode *deep fry* lainnya.

Penggunaan tepung *instant oatmeal* di karenakan oleh, di zaman sekarang ini *instant oatmeal* sudah banyak dan mudah ditemukan di supermarket besar maupun kecil dan juga toko *online*, selain itu *instant oatmeal* merupakan sumber serat terbanyak dalam makanan. Akan tetapi, alasan penggunaan tepung kacang hijau dan tepung jagung dikarenakan di Indonesia kacang hijau dan jagung sudah sangat umum di masyarakat, selain itu tepung kacang hijau sendiri merupakan tanaman kacang – kacangan ketiga yang banyak dibudidayakan setelah kacang

kedelai dan kacang tanah, sedangkan jagung merupakan salah satu komoditas strategis dan bernilai ekonomis di Indonesia. Penggunaan tepung *chickpea*, dikarenakan oleh, penulis menyadari banyaknya keberadaan tepung *chickpea* di tempat dimana penulis melakukan magang, umumnya *chickpea* dijadikan sebagai bahan utama atau bahan tambahan pada pembuatan makanan India seperti, *hummus*, dan juga *chickpea* menempati urutan ketiga dalam produksi kacang – kacang berbiji dunia, setelah kacang kedelai dan kacang polong,

1.1.1 Nugget Ayam

Chicken Nugget atau *Nugget* Ayam berasal dari Amerika Serikat dan sudah ada sejak tahun 1963. Penemu makanan ini adalah Robert C. Baker, yaitu adalah seorang professor dari Universitas Cornell dan dipublikasi dalam karyanya *Cornell Bulletin* di tahun 1963, namun *nugget* ayam ini tidak mematenkan, sebaliknya, resep *nugget* dikirimkan ke restoran di Amerika Serikat, agar banyak orang bisa mendapatkan keuntungan dari berjualan *nugget*. *Chicken nugget* ternyata bukan nama asli dari makanan ini, melainkan nama aslinya adalah *chicken crispie*. Akan tetapi yang mempopulerkan makanan ini adalah *McDonald's* asal Amerika, dan menamainya *Chicken McNuggets*. *McDonald's* pertama kali memperkenalkan *McNuggets* pada tahun 1983.

Pada awalnya, *nugget* ayam terbuat dari daging ayam yang sudah tua, dikarenakan ayam tua sudah tidak bertelur lagi, daging dari ayam yang digunakan juga tidak secara utuh karena sudah tidak lezat lagi. Namun, dengan seiringnya waktu, ayam tua tidak lagi digunakan karena rasanya yang kurang lezat, akhirnya ayam tua digantikan oleh ayam muda sehingga rasa dari daging yang diolah ke *nugget* ayam lebih lezat dan memiliki warna yang lebih menarik. Hingga saat ini, *nugget* ayam banyak dibuat dari ayam cincang halus dicampur dengan tepung dan bumbu, setelah itu akan dibalut dengan tepung terigu, telur, dan tepung roti. Umumnya di industri, *nugget* akan digoreng hingga matang berwarna kuning keemasan, lalu dibekukan pada suhu yang sangat rendah sehingga membeku lalu dikemas dan dijual di supermarket.

1.1.2 Tepung Roti

Tepung roti terbuat dari bagian tengah roti segar tanpa kulit yang

dikeringkan, lalu digiling menjadi butiran kecil. Jenis tepung ini memiliki warna putih dan bertekstur kasar (remahan besar). Tepung ini biasanya digunakan untuk membuat *nugget*, tempura ikan dan *seafood*. Dalam 100gram tepung roti, terkandung 333 kalori, 73,33gram karbohidrat, 10gram protein, 283mg natrium, dan 3.60mg zat besi.

Tepung roti sendiri tergolong mudah dalam proses pembuatannya. Bahan untuk dapat membuat tepung roti hanyalah roti yang sudah keras, lalu digiling hingga menjadi tepung. Selain itu, umumnya harga tepung roti masih cenderung lebih murah dan mudah ditemukan di pasar, supermarket, maupun toko *online* di Indonesia.

1.1.3 Tepung *Instant Oatmeal*

Oat merupakan tumbuhan sereal. *Oat* diolah dalam bentuk utuh dengan tetap mempertahankan serat dan kulit arinya, serta bakal biji. *Oat* merupakan sumber karbohidrat, *Instant oatmeal* memiliki tekstur lebih halus dibanding *oat* lainnya. Hal ini dikarenakan oleh proses pembuatannya dengan cara digulung sedikit lebih tipis dan di potong lebih baik sehingga waktu memasak dapat lebih cepat. *Oat* sendiri juga merupakan makanan sumber serat terbanyak, jenis serat dalam *oat* adalah serat larut yang disebut juga *beta glucan*. Dalam 28gram instant oatmeal, terkandung 100 kalori, 2gram lemak, 75mg sodium, 18gram karbohidrat, 3gram serat, 4gram protein, 120mg kalsium, 7.8mg zat besi, 100mg kalium, 0.1mg thiamin, dan 130mg fosforus.

1.1.4 Tepung Kacang Hijau

Seperti namanya, tepung kacang hijau berasal dari kacang hijau. Kacang Hijau atau *Vigna Radiata* merupakan kacang yang berasal dari India. Kacang hijau dibawah masuk ke wilayah Indonesia pada awal abad ke-17 oleh pedagang Cina dan Portugis. Kacang hijau merupakan tanaman kacang – kacang ketiga yang banyak dibudidayakan setelah kacang kedelai dan kacang tanah.

Kacang ini dilapisi dengan kulit yang berwarna hijau namun inti dari kacangnya berwarna kuning. Bentuk kacang ini seperti pil namun sangat lah kecil. Jenis kacang ini populer di berbagai negara di Asia salah satunya adalah Indonesia. Kacang hijau sendiri bisa dikelola sebagai makanan yang lezat, seperti

bubur kacang hijau, eskrim, dan lain sebagainya. Selain itu, kacang hijau dapat dihaluskan lalu dijadikan tepung yang nantinya dapat diolah sebagai bahan makanan seperti kue, soun, dan lain sebagainya.

Kacang hijau merupakan jenis tanaman yang cepat panen, waktu panen yang dibutuhkan hanya kurang lebih dalam waktu 60 hari. Tanaman ini tidak mengenal musim, sehingga bisa ditanam kapan saja, namun kebanyakan ditanam di daerah tropis, yang berketinggian 500 meter diatas permukaan laut. Tanaman kacang hijau berbentuk semak tegak.

Dalam 100gram kacang hijau, terkandung : 1,637 kalori, 67gram lemak, 2.300gram sodium, 300gram kolestrol, 65gr karbohidrat, 21gram serat, 24gram protein. Manfaat yang terkandung pada kacang hijau :

- Membantu kesuburan wanita
- Melancarkan pencernaan
- Menjaga berat badan
- Mencegah penyakit jantung dan osteoporosis
- Menurunkan kadar kolestrol
- Menambah stamina tubuh

1.1.5 Tepung *Chickpea* (Kacang Arab)

Chickpea dikenal juga sebagai *garbanzo beans* termasuk dalam tumbuhan suku *Fabaceae* (suku polong polongan) yang menghasilkan polong berukuran kecil berwarna kuning, tetapi selain warna kuning, juga ditemukan dengan warna hijau, hitam, coklat, dan merah. *Chickpea* sendiri berasal dari Timur tengah sekitar 7500 tahun yang lalu, awal mula populer di kalangan Romawi Kuno, Yunani, dan Mesir. Tidak sampai abad ke-16, *chickpea* mulai dibawa oleh penjelajah Spanyol ke bagian lain dunia. Pada saat ini, *chickpea* populer di seluruh belahan dunia, terlebih di Afrika Utara, Spanyol, dan India. Termasuk dalam makanan pokok bagi India pada masakan vegetarian. Kacang *Chickpea* merupakan salah satu kacang – kacang yang ditanam dan dikonsumsi di seluruh dunia, terutama di negara – negara Asia. *Chickpea* menempati urutan ketiga dalam produksi kacang – kacang berbiji dunia, setelah kacang kedelai dan kacang polong.

Dalam 30gram *chickpea*, terkandung 120 kalori, 1.5gram lemak, 21gram

karbohidrat, 5gram serat, 5gram protein, 32mg kalsium, 2mg zat besi, dan 366mg kalium. Selain itu nutrisi dalam *chickpea* juga membantu mencegah sejumlah kondisi kesehatan seperti kesehatan tulang, diabetes, tekanan darah, kesehatan jantung, kanker, kolestrol, kesehatan mental, pencernaan dan keteraturan, manajemen berat badan, anemia, dan rasa kenyang.

Jenis umum dari *chickpea* ada 2, yaitu :

➤ *Desi* (bahasa Hindi yang berarti negara atau lokal)

Memiliki ukuran lebih kecil, warna bagian luar yang lebih gelap, di dalamnya memiliki bagian yang sangat kekuningan, biji dan tekstur kulit yang kasar dan lapisannya tebal, jenis ini umumnya tumbuh di kondisi tropis dengan suhu haru sekitar 29 derajat celcius , dengan tanah, lempung yang sedikit asam. Jenis ini dibudidayakan di anak benua India, Ethiopia, Meksiko, dan Iran.

➤ *Kabuli*

Merupakan *chickpea* yang umum, berwarna krem, memiliki ukuran cukup besar, dan tekstur kulit yang halus dan tipis, kalbi memiliki proses pengisian butir yang lebih lama walau waktu panen menyerupai waktu jenis “*Desi*”. Jenis kabuli lebih berisiko terinfeksi dari segala macam elemen (seperti bahan kimia, jamur, serangga), karena lapisannya yang tipis dan pengisian bulir yang lebih memakanwaktu lama. Jenis ini dikenal sebagai salah satu sumber protein dan serat makanan yang terbaik. Umumnya dibudidayakan di Eropa Selatan, Afrika Utara, Afghanistan, dan Chili. (Pada abad ke-18, jenisini juga diperkenalkan di anak benua India).

Sub-variasi dari *Chickpea* terbagi menjadi 3, yaitu :

1. *Green Chickpea*

2. *Black Chickpea (Bengal Gum)*

3. *Chana Dal Chickpea*

1.1.6 Tepung Jagung

Tepung jagung berasal dari seluruh biji jagung, umumnya cenderung berwarna kuning karena terbuat dari jagung kering yang digiling atau ditumbuk, dan memiliki tekstur yang sedikit kasar. Tepung ini memiliki rasa khas jagung

dan manis, baik untuk dijadikan bahan penambah rasa atau dikonsumsi secara langsung. Umumnya tepung ini digunakan untuk membuat bubur, puding, biskuit, dan cemilan dengan rasa jagung. Jagung merupakan salah satu komoditas strategis dan bernilai ekonomis di Indonesia. Ditinjau dari aspek ketahanan pangan, jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat kedua setelah beras. Dalam 100gr tepung jagung, terkandung : 345 kalori, 2gram lemak, 76,5gram karbohidrat, 9,1gram protein, 0,1mg vitamin a, 3,7mg vitamin b, 14mg kalsium, 3,7mg zat besi, dan 311mg fosfor.

1.2 Rumusan Masalah

Dari dulu hingga sekarang, *nugget* ayam hanya dikenal dengan menggunakan bahan balur dari tepung roti. Dengan itu, kami mencoba inovasi baru untuk mengganti tepung roti dengan tepung *instant oatmeal*, tepung *chickpea*, dan tepung kacang hijau. Maka dari itu, rumusan masalah yang ada yaitu:

1. Apakah penggunaan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung pada *nugget* ayam dapat menghasilkan rasa, tekstur, dan warna yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Apakah dari tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung yang di uji coba dapat digunakan sebagai substitusi tepung roti pada *nugget* ayam ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* dengan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung?

1.3 Tujuan Uji Coba

Penelitian ini bertujuan untuk arahan dalam menjawab rumusan masalah yang diajukan, yaitu:

1. Mengetahui penggunaan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung pada *nugget* ayam dapat menghasilkan rasa, tekstur, dan warna yang dapat diterima oleh masyarakat.

2. Mengetahui dari tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung yang di uji coba dapat digunakan sebagai substitusi tepung roti pada *nugget* ayam.
3. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap nugget dengan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui apakah tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung dapat digunakan sebagai pembalur makanan yang memiliki metode *deep fry*. Selain itu, untuk mempelajari dan mengetahui perubahan yang akan terjadi pada *nugget* ayam jika tepung roti digantikan, dilihat dari segi tekstur, rasa, dan warna pada *nugget* ayam. Serta mengetahui apakah substitusi tepung roti ke tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung pada nugget ayam dapat diterima oleh masyarakat.

