

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia kuliner menjadi salah satu bagian penting dalam kehidupan yang erat kaitannya dengan asupan makanan sehari-hari, karena sumber energi dan protein diperoleh dari makanan, dan semua makhluk hidup sangat membutuhkan asupan makanan untuk menjalankan aktivitas setiap hari. mulai dari makanan biasa sampai makanan mewah yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, seperti makanan olahan yang dalam proses pembuatannya membutuhkan metode tertentu dengan menggunakan atau tidak menggunakan bahan tambahan.

Di zaman sekarang daging olahan sangat diminati oleh semua golongan lapisan masyarakat terutama bagi anak muda sampai dewasa, Karena banyak orang yang menyukai makanan lebih praktis dan siap disajikan dalam waktu yang cepat. Salah satu contoh daging olahan ialah *nugget*, sosis, bakso, dan lain-lain, tapi tidak sedikit orang yang kurang mengetahui nutrisi apa yang terkandung dalam daging olahan. contohnya *nugget* yang dalam proses pembuatannya terbuat dari berbagai macam jenis daging, diantaranya daging ayam, sapi, dan ikan. Standar Nasional Indonesia 01-6683 mengungkapkan bahwa kandungan gizi yang dimiliki *nugget* ayam terdiri dari kadar air maksimum 60%, kadar protein

minimum 12%, kadar lemak maksimum 20% dan kadar karbohidrat maksimum 25% (BSN, 2002).

Daging olahan yang akan dibuat untuk penelitian ini yaitu *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*beetroot*) yaitu makanan sehat yang sangat diminati oleh lingkungan masyarakat karena rasanya yang enak dan memiliki kandungan gizi yang mumpuni untuk kebutuhan tubuh. *Nugget* ayam sendiri adalah produk makanan olahan yang memiliki bahan dasar berupa daging ayam yang ditambahkan dengan beberapa bahan-bahan lainnya antara lain tepung, telur, bumbu penyedap, dan sebagainya. Oleh karena itu *Nugget* mempunyai cita rasa yang unik bukan hanya sekedar rasa daging ayam saja. Sedangkan buah bit (*beetroot*) adalah jenis sayuran akar yang sudah banyak diketahui dan dikonsumsi oleh sebagian masyarakat luas, selain memiliki rasa yang unik dan manis, buah bit juga memiliki banyak kandungan nutrisi yang melimpah seperti kalium yang bermanfaat untuk mendukung kerja saraf dan otot.

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan mendukung judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian (Ratulangi & Rimbing, 2021) menyimpulkan bahwa penelitian dengan Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penambahan 10, 20, 30, dan 40 gr ubi jalar ungu mempunyai pengaruh berbeda sangat nyata ( $P_{0,05}$ ) terutama pada aroma dan rasa. Berbagai hasil pengujian berganda Duncan lainnya menunjukkan bahwa perlakuan

P4 yaitu 40g ubi jalar ungu berdampak besar pada hasil terbaik dalam hal warna, tekstur, daya ikat air dan susut masak. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik kesimpulanya bahwa ditambahkan tepung ubi ungu sebanyak 40gr pada proses pembuatan *Nugget* ayam menghasilkan kualitas sensorik dan sifat fisik yang baik. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*beetroot*).

Penelitian (Munawaroh et al., 2021) menyatakan kalau ditambahkan sari buah bit dengan presentase yang berbeda pada es krim memiliki pengaruh terhadap kadar air dan gula es krim ( $P < 0,05$ ). Penambahan sari buah bit dengan presentase yang berbeda pada es krim juga berpengaruh pada tingkat kesukaan aroma dan rasa es krim ( $P < 0,05$ ). Maka kesimpulannya, semakin banyak presentase sari buah bit yang ditambahkan pada es krim, yaitu 28%, maka kadar air dan gula es krim yang dihasilkan akan meningkat tetapi tingkat kesukaan aroma dan rasa es krim akan menurun. Kadar air, kadar gula, dan rasa sari buah bit memberikan presentase yang optimal sebesar 7%; aroma yang optimal sebesar 14%. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*beetroot*).

Penelitian (Al & Astuti, 2019) menunjukan bahwa Warna, aroma, tekstur, dan rasa *Nugget* ayam dipengaruhi oleh penambahan daun kelor dan tulang ayam, tetapi tidak oleh kekenyalannya. Produk terbaik dihasilkan dengan penambahan 10% daun kelor dan 4% tulang ayam,

menurut uji index efektivitas; tingkat kesukaan anak terhadap produk terbaik dengan penambahan 10% dan kelor dan 4% tulang ayam adalah 73%; dan uji kimiawi menunjukkan bahwa produk terbaik dengan penambahan 10% daun kelor dan 4% tulang ayam diperoleh 11,56% karbohidrat, 19,81% protein, 9,88% lemak, 241,6 mg kalsium, 128,5 mg fosfor, 2,63% serat, 86,55 mcg vitamin A dan 26,52 mg vitamin C. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*beetroot*).

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan penelitian tentang “Inovasi *Nugget* Ayam berbahan dasar Buah Bit (*Beetroot*)”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu “Bagaimana inovasi *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*)?”

## 1.3 Batasan Masalah

Di dalam sebuah penelitian diperlukan batasan masalah agar penelitian ini terarah dan keluar dari tujuan penelitian, maka perlu batasan masalah sebagai berikut:

- Metode pembuatan yang digunakan untuk penelitian ini adalah kukus

(*steam*) dan goreng (*fry*).

- Subjek dari penelitian ini ialah Mahasiswa Prodi D3 Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal Angkatan 2021, Angkatan 2022, Angkatan 2023.
- Objek dari penelitian ini *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*).
- Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen.

#### 1.4 Tujuan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan, maka tujuan dari penelitian yaitu “Untuk mengetahui inovasi *nugget* ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*).

#### 1.5 Manfaat Penelitian

- Manfaat Teoritis

Hasil dari Penelitian eksperimen ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan mengembangkan wawasan yang luas khususnya yang berkaitan dengan dunia kuliner serta dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian berikutnya.

- Manfaat Praktis

Dapat meningkatkan nilai guna dari buah bit (*Beetroot*) dan menambah wawasan dalam bidang pengolahan makanan sehat.