

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati yang murah dan mudah ditemukan di lingkungan masyarakat termasuk di pasar-pasar tradisional. Salah satu jenis kacang yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) biasa menyebut kacang merah dengan sebutan kacang brenibon.

Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Daerah sentral penghasil kacang merah adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Yogyakarta, Sulawesi Selatan, Bengkulu dan Nusa Tenggara Timur (Rukmana, 2009). Menurut Badan Pusat Statistik (2018), produksi kacang merah di Indonesia mencapai 37.171 ton pada tahun 2016. Tingkat produksi yang tinggi kerap kali tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang tinggi pula. Di Indonesia, kacang merah biasanya hanya diolah menjadi es krim dan sup, padahal kandungan nutrisi yang dimiliki oleh kacang merah cukup banyak dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan lain yang lebih bermutu dan kaya nutrisi, seperti tempe, cake, cookies, dan *nugget* (Yodatama, 2011).

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus sp.* Struktur padatan kompak dan warna putih pada tempe disebabkan adanya miselia jamur yang tumbuh pada permukaan bahan baku. Tempe mempunyai ciri-ciri berwarna putih, tekstur kompak, dan flavor yang spesifik (Indarwati, 2010).

Tempe kacang merah merupakan makanan yang terbuat dari kacang merah yang difermentasi. Masyarakat luas dapat menjadikan tempe kacang merah sebagai sumber protein nabati, selain itu harganya juga murah. Tempe merupakan produk fermentasi yang tidak dapat bertahan lama. Setelah dua hari, tempe akan mengalami pembusukan sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh manusia. Tempe mempunyai daya simpan yang singkat. Tempe yang tidak dilakukan pengolahan atau penanganan lebih lanjut akan cepat mengalami pembusukan (Sarwono, 2005). Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Manfaat pembuatan tepung ini antara lain mudah dicampur dengan tepung lain untuk meningkatkan nilai gizinya dan mudah disimpan dan diolah menjadi makanan yang cepat dihidangkan (Sadikin, 1985).

Pemanfaatan tempe secara optimal dan agar tempe semakin digemari oleh masyarakat adalah dengan diversifikasi produk tempe yang memiliki variasi pada warna, bentuk, aroma dan rasa. Tepung tempe memiliki kadar protein yang cukup tinggi dan hampir setara dengan tempe yang mentah. Nilai cerna tepung tempe juga tidak mengalami perubahan walaupun sudah mengalami pengeringan. Tepung tempe juga masih memiliki serat dengan kadar 1,4% per gramnya walaupun lebih sedikit dibandingkan dengan tempe (Syarief, 1996). Diversifikasi tempe dalam bentuk tepung tempe menjadikan tempe lebih fleksibel dalam penggunaannya dan lebih lama masa simpannya. Salah satu fleksibilitas tepung tempe yaitu dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *nugget* ayam. Harga *nugget* ayam akan menjadi lebih murah karena adanya substitusi

daging ayam oleh tepung tempe. Selain itu juga tepung tempe dapat memperkaya nilai gizi makanan seperti protein dan serat (Karta, 1990).

Tepung tempe kacang merah memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan tepung lainnya. Pengolahan kacang merah menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan kacang merah karena memiliki kadar air yang relatif rendah, dan memberikan peluang aplikasi lebih luas (Ekawati, 1999). Tepung kacang merah merupakan hasil penggilingan kacang merah yang telah melalui tahapan pengukusan kemudian dikeringkan. Tepung kacang merah dapat digunakan sebagai campuran pada berbagai produk seperti roti, *nugget*, *cake*, dan *cookies* dan berbagai produk *bakery* lainnya (Ekawati, 1999).

Nugget adalah salah satu produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan ini kemudian dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered and breaded*). Produk *nugget* dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer di masyarakat adalah *nugget* ayam. Kegemaran masyarakat terhadap *nugget* ayam mengalami kendala mahalnya harga *nugget* ayam, mengingat harga ayam yang relatif mahal (Rifqi, 2012). Berdasarkan hasil penelusuran peneliti di beberapa katalog penjualan makanan, harga *nugget* ayam berkisar antara 50 ribu rupiah per 500 gram. Namun untuk dapat menghasilkan *nugget* murah dan terjangkau serta memiliki kandungan gizi yang baik, dapat dilakukan dengan penggunaan tepung tempe kacang merah (*P. vulgaris*. L) sebagai pengganti daging ataupun bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* (Anggeraini, 2012).

Penilaian dengan indra disebut juga penilaian organoleptik atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian yang paling primitif. Pengujian secara sensoris/organoleptik dilakukan dengan sensasi dari rasa, bau/aroma, penglihatan, sentuhan/rabaan, dan suara/pendengaran pada saat makanan dimakan(Susiwi, 2009).

Tempe yang dikenal dan dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia merupakan pangan yang memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Tempe dapat dibuat dari berbagai jenis kacang-kacangan. Salah satu jenis kacang yang dapat dibuat menjadi tempe karena produksinya yang melimpah namun tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang maksimal yaitu kacang merah. Namun tempe kacang merah memiliki kelemahan dalam daya simpan karena hanya dapat bertahan selama 1- 2 hari. Oleh karena itu tempe kacang merah dapat diolah menjadi tepung tempe yang memiliki daya simpan lebih lama dan dapat digunakan sebagai bahan campuran maupun bahan substitusi pada produk olahan pangan, salah satunya adalah *nugget* ayam.

Tepung tempe kacang merah dijadikan sebagai bahan tambahan pada *nugget* ayam karena kebutuhan akan olahan makanan terutama *nugget* semakin meningkat dan produk ini disukai oleh segala usia, bukan hanya anak-anak bahkan orang dewasa juga menyukainya. Dengan adanya *nugget* ayam dengan tambahan tepung tempe kacang merah diharapkan dapat diterima oleh masyarakat serta kebutuhan gizi dalam tubuh akan terpenuhi.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penelitian berjudul **“Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Senyawa Makro pada Nugget Ayam**

dengan Penambahan Tepung Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)”

perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

- 1) Bagaimana hasil uji organoleptik produk olahan *nugget* ayam dengan penambahan tepung tempe kacang merah (*P. vulgaris L.*)?
- 2) Bagaimana hasil analisis kandungan senyawa makro pada *nugget* ayam dengan penambahan tepung tempe kacang merah (*P. vulgaris L.*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui hasil uji organoleptik produk olahan *nugget* ayam dengan penambahan tepung tempe kacang merah (*P. vulgaris L.*).
- 2) Untuk mengetahui analisis kandungan senyawa makro yang terdapat dalam produk olahan *nugget* ayam dengan penambahan tepung tempe kacang merah (*P. vulgaris L.*).

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi tambahan mengenai potensi pengembangan produk berbahan dasar kacang merah dan sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.