

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kupang putih (*Corbula faba*) merupakan salah satu jenis kerang yang masuk dalam *phylum molusca* (Susanto, 2001). Daging kupang banyak dimanfaatkan sebagai makanan khas dalam pembuatan kupang lontong dan belum banyak dimanfaatkan untuk produk pengolahan lainnya (Fakhrudin, 2009). Kupang memiliki sumber asam amino yang baik. Kupang putih maupun kupang merah memiliki 17 macam asam amino, diantaranya terdiri 10 macam asam amino esensial yang diperlukan tubuh, yaitu treonin, valin, metionin, isoleusin, leusin, fenillalanin, lisin, tripsin, histidin dan arginin (Sardjimah, 2000).

Produk nugget merupakan makanan yang berlevel di masyarakat umum, ketersediaannya di minimarket atau supermarket selalu kontinu dan menjadi favorit bagi anak-anak dan remaja (Surawan, 2007). Nugget adalah sebuah bentuk produk dari daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Permadi dkk, 2012). Bahan pengikat dapat berupa tepung terigu, tepung tapioka, tepung maizena (Widrial, 2005). Berdasarkan hasil penelitian Widrial (2005) menyatakan bahwa kualitas nugget dipengaruhi beberapa faktor. Salah satunya adalah jumlah konsentrasi bahan pengikat yang ditambahkan.

Tepung mocaf dikenal sebagai tepung alternatif pengganti terigu. Kata mocaf sendiri merupakan singkatan dari Modified Cassava Flour yang berarti tepung singkong yang dimodifikasi (Suarti dkk, 2016). Tepung mocaf memiliki karakter yang

berbeda dengan tepung ubi kayu biasa dan tapioka, terutama dalam hal derajat viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut yang lebih baik (Subagio, 2009). Mocaf merupakan turunan dari tepung ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu salah satunya dengan cara fermentasi. Mikroba yang mendominasi selama proses fermentasi adalah bakteri asam laktat (Kurnia, 2017). Keunggulan mocaf antara lain, mempunyai kandungan serat terlarut lebih tinggi dibanding tepung singkong, mempunyai kandungan kalsium lebih tinggi (58%) dibanding padi (6%), dan gandum (16%), mempunyai daya kembang yang setara dengan tepung gandum, serta mempunyai daya cerna yang tinggi dibandingkan tepung tapioka (Subagio, 2009).

Salah satu upaya untuk memperbaiki pola konsumsi pangan, khususnya pada masyarakat menengah kebawah adalah dengan penyediaan yang murah dan memenuhi gizi. Bahan pangan tersebut salah satunya adalah nugget (Tirtosastro, 2007). Produk nugget umumnya dibuat dari daging sapi, ayam, dan ikan (Taufik, 2014).

Dari hasil uraian tersebut, diperoleh faktor-faktor yang dapat mempengaruhi terhadap hasil kualitas pembuatan nugget yakni dengan konsentrasi tepung mocaf dan konsentrasi kupang putih. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperoleh formula yang optimum pada pembuatan kualitas nugget yang berpotensi sebagai nugget yang kaya akan protein.

1.2 Rumusan masalah

Dari latar belakang diatas, maka di rumuskan masalah sebagai berikut:

1. Berapa komposisi terbaik penambahan kupang putih dan tepung mocaf dalam pembuatan nugget?

2. Kombinasi perlakuan manakah yang terbaik dalam pembuatan nugget kupang putih terhadap sifat organoleptik?
3. Berapa besar tingkat kesukaan masyarakat terhadap nugget dengan penambahan kupang putih dan tepung mocaf?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui komposisi terbaik penambahan kupang putih dan tepung mocaf dalam pembuatan nugget?
2. Mengetahui kombinasi terbaik dalam pembuatan nugget kupang putih terhadap sifat organoleptik.
3. Mengetahui besar tingkat kesukaan masyarakat terhadap nugget dengan penambahan kupang putih dan tepung mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat diketahui komposisi terbaik penambahan tepung mocaf berdasarkan sifat dan karakteristik produk olahan nugget kupang putih. Sebagai informasi bagi masyarakat yang mulai berfikir akan pentingnya pola konsumsi pangan dengan membuat variasi pengolahan nugget dengan kupang putih.