

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget adalah jenis makanan cepat saji yang biasanya berasal dari olahan daging dan tepung terigu yang dipadatkan kemudian disajikan dengan cara digoreng. Menurut Ginting (2006) Nugget adalah hasil olahan daging hewan berupa campuran daging dan bahan-bahan yang lain seperti rempah-rempah sebagai bumbu kemudian dibuat adonan dan diletakkan pada loyang setelah diratakan dengan ketebalan 1 cm. Nugget lebih banyak dipilih oleh konsumen sebagai makanan alternatif ditengah-tengah kesibukan. Banyak faktor yang mempengaruhi konsumen memilih nugget. Diantaranya, nugget sangat mudah didapatkan, harga yang ekonomis, dan faktor yang paling penting adalah penyajiannya yang sangat mudah. Penyajian nugget sangat sederhana, hanya digoreng dan nugget siap dikonsumsi.

Saat ini, banyak jenis nugget yang beredar luas di pasaran. Jenis nugget yang beredar antara lain nugget ayam, nugget ikan, dan nugget sapi. Bahkan dikembangkan juga nugget vegetarian yaitu nugget yang mengalami penambahan sayuran, seperti bayam atau wortel. Dari sekian banyak nugget jenis olahan, nugget ayam lebih banyak ditemui di toko-toko dan lebih populer di kalangan masyarakat.

Nugget gembus merupakan nugget yang terbuat dari bahan baku utama tempe gembus. Meskipun terbuat dari ampas tahu tetapi kandungan gizi tempe gembus masih banyak. Menurut Sulchan dan Nur (2007) 100 gr tempe gembus mengandung protein 4,07 gr; karbohidrat 14,25 gr; serat 4,69 gr; kalsium 159,98 mg; fosfor 59,69 mg. Namun, minat masyarakat terhadap tempe gembus masih sangat rendah. Pengolahan tempe gembus menjadi nugget diharapkan mampu meningkatkan minat masyarakat dan sebagai upaya diversifikasi pangan. Nugget gembus ini mengalami sedikit modifikasi yaitu terdapat penambahan komposisi teri nasi. Perbandingan antara tempe gembus dan teri nasi sebesar 3:1. Penambahan teri nasi pada nugget gembus bertujuan untuk menambah cita rasa dan diharapkan dapat meningkatkan kadar protein pada nugget. Namun,

kandungan air dan beberapa kandungan gizi di dalam nugget seperti lemak dan protein akan mudah mengundang bakteri patogen. Bakteri akan mengurai dan mencerna kandungan gizi untuk kelangsungan hidupnya sehingga merusak mutu nugget. Untuk mengurangi kerusakan gizi dan mutu nugget diperlukan penanganan lebih lanjut yaitu salah satunya dengan cara pengemasan.

Jenis plastik yang digunakan sebagai pengemas pada penelitian adalah jenis plastik *Polietilen* (PE) dan *Polipropilen* (PP). Hal ini dikarenakan kemasan tersebut memiliki kerapatan yang tinggi, tahan terhadap suhu dan kelembapan, serta memiliki daya serap air yang rendah sehingga mampu melindungi produk nugget. Selain itu, plastik memiliki keunikan dalam penampilan fisik yaitu sifatnya yang sangat elastis, memiliki warna yang transparan sehingga produk akan terlihat dari luar kemasan. Berdasarkan kelebihan tersebut pemilihan pengemas plastik menjadi faktor yang sangat penting untuk melindungi mutu produk nugget.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh jenis pengemas plastik dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh jenis pengemas plastik dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat mengetahui jenis pengemas yang cocok untuk mempertahankan mutu nugget gembus. Selain itu, sebagai informasi kepada pembaca untuk mengembangkan produk olahan nugget.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi terhadap kandungan mutu nugget berupa kandungan protein dan kadar air serta organoleptik produk. Sedangkan kandungan lemak, karbohidrat, dan kalsium tidak dilakukan pengujian, hal tersebut dikarenakan keterbatasan waktu dan dana.