

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Tempe gembus merupakan makanan olahan yang terbuat dari fermentasi ampas tahu yang pada umumnya dibuang sehingga menjadi limbah padat yang mencemari lingkungan dan oleh sebagian peternak hanya digunakan sebagai pakan ternak. Tempe gembus menjadi makanan olahan yang banyak dipergunakan sebagai ladang usaha gorengan, karena hampir semua lapisan masyarakat menyukai gorengan dari tempe gembus ini. Harganya yang sangat murah dan rasanya yang gurih, menyebabkan makanan ini populer di masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa.

Tempe gembus mengandung gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, air. Kandungan protein dalam tempe gembus ini masih cukup tinggi dan kandungan lemaknya rendah. Dalam 100gr tempe gembus basah mengandung protein sebanyak 3,41 gr dan lemak sebesar 0,20 gr. Sedangkan tempe gembus kering mengandung protein sebanyak 4,07 gr dan lemak 0,23 gr. Namun pengolahan tempe gembus masih terbatas pada produk gorengan dan lauk saat makan, padahal tempe gembus dapat diolah menjadi produk lain yang memiliki nilai jual lebih tinggi seperti nugget. (Sulchan, 2007)

Nugget gembus merupakan nugget yang berbahan dasar tempe gembus dan diformulasikan dengan ikan teri nasi sebagai penambah gizi serta menggunakan gum arab sebagai perekat sehingga menghasilkan tekstur yang bagus seperti nugget pada umumnya yang biasa dijual di *supermarket*. Ikan teri nasi dipilih sebagai bahan penambah gizi dari nugget, karena rasanya yang gurih, bentuknya yang kecil sehingga mudah dihancurkan, mudah menyatu dengan tempe gembus, dan menghasilkan tekstur yang bagus. Ikan teri nasi nikmat dan mengandung protein, mineral, vitamin, dan gizi-gizi lainnya yang bermanfaat untuk kecerdasan otak dan kesehatan.

Tekstur pada produk makanan seperti nugget menjadi hal yang penting karena berhubungan dengan kenampakan dan rasa dari nugget. Kenampakan pada

nugget mempengaruhi ketertarikan orang untuk mengkonsumsinya, sedangkan tekstur nugget yang terlalu keras atau lembek mempengaruhi rasa dari nugget.

Gum arab merupakan bahan perekat dan pengikat untuk menyatukan tempe gembus dan teri nasi yang merupakan bahan baku pembuatan nugget. Menurut Galuh dkk (2013), penambahan gum arab sebanyak 3% menghasilkan tekstur yang bagus dan rasa yang disukai oleh panelis dibanding dengan penggunaan bahan perekat dan pengikat yang lain seperti CMC. (Sulastri 2008) menyatakan jumlah penstabil harus sesuai agar diperoleh tekstur *dessert* (makanan penutup) yang lembut, rata-rata penggunaan penstabil tidak lebih dari 2% berat bahan.

Nugget gembus merupakan produk makanan yang mudah rusak seperti nugget vegetarian, karena mengandung unsur nabati. Salah satu usaha untuk memperlambat proses kerusakan adalah dengan cara penyimpanan *freezer*. Penyimpanan *freezer* dapat mengawetkan nugget sayur hingga 2 minggu. Perubahan tekstur dan kesukaan dari nugget gembus ini belum diketahui selama masa penyimpanan dalam *freezer*, sehingga perlu dilakukan uji tekstur dan sensoris yang terdiri dari tekstur, rasa, aroma, warna, dan kesukaan yang nantinya dijadikan tolak ukur masa simpan dari nugget gembus ini.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah dari latar belakang penelitian di atas adalah

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan dan penambahan gum arab terhadap tekstur pada nugget gembus?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis pada nugget gembus dengan penambahan gum arab dan lama penyimpanan?
3. Berapa persen penambahan gum arab pada nugget gembus selama penyimpanan suhu -10°C yang paling disukai panelis?

1.3 TUJUAN

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan dan penambahan gum arab terhadap tekstur nugget gembus.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada nugget gembus dengan penambahan gum arab dan lama penyimpanan.
3. Untuk menentukan konsentrasi gum arab dan penyimpanan pada suhu -10°C yang paling disukai panelis.

1.4 MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah: Memberikan informasi tentang daya simpan nugget gembus selama penyimpanan sebulan dalam *freezer*, dilihat dari segi tekstur, warna, aroma, rasa, dan kesukaan dengan penambahan bahan pengikat gum arab.

1.5 BATASAN MASALAH

Penelitian ini terbatas pada hasil uji tekstur nugget gembus yang berupa *hardness* dan *cohesiveness* dengan menggunakan alat *textur analyzer* pada penyimpanan dengan suhu -10°C .

1.6 HIPOTESIS

1. Penambahan gum arab dan lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap tekstur.
2. Penambahan gum arab dan lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis.
3. Kombinasi terbaik dari nugget gembus yaitu pada penggunaan gum arab antara 2% sampai 3% pada penyimpanan suhu -10°C pekan ke-1 dan pekan ke-2.