

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nangka muda merupakan salah satu jenis komoditas hasil pertanian yang memiliki tingkat ketersediaan yang cukup melimpah. Nangka muda banyak kita temukan di kebun dan pasar serta memiliki harga jual yang cukup murah. Nangka muda memiliki beberapa kandungan gizi dalam 100 gramnya yaitu karbohidrat 23,5 %, protein 1,72 %, lemak 0,64 % dan air 76,2 % - 85,2 % (Tejpal dan Parle 2016). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Indonesia (2015) produksi nangka di daerah Jawa Timur mencapai 116.495 ton/tahun dan di Indonesia mencapai 699.495 ton/tahun. Ketersediaannya yang cukup melimpah dan tidak disertai pengolahan yang optimal menjadikan nangka muda mudah sekali mengalami kerusakan dan akhirnya tidak laku.

Perkembangan teknologi yang semakin pesat membuat nangka muda tidak hanya diolah menjadi produk olahan lodeh, pepes dan gudeg saja. Namun nangka muda juga bisa diolah menjadi aneka produk olahan modern yang lebih awet. Prihandoko dan Marwati (2015) telah memanfaatkan nangka muda sebagai bahan substitusi dalam pembuatan abon ikan gabus. Muljawan dan Untung (2017) telah memanfaatkan nangka muda dalam pembuatan dendeng. Prianto (2014) juga telah memanfaatkan nangka muda sebagai bahan dalam pembuatan daging iga tiruan. Nangka muda juga telah dimanfaatkan oleh Nisa (2013) sebagai substitusi dalam pembuatan *nugget* ayam. Beberapa pemanfaatan nangka muda diatas masih banyak dikombinasikan dengan unsur hewani sehingga tidak semua kalangan dapat mencoba aneka produk olahan tersebut. Oleh karena itu, perlu adanya suatu inovasi pengolahan dalam meningkatkan nilai serta gizi nangka muda salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi *nugget* namun dengan kombinasi bahan nabati.

Nugget merupakan salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat terutama kalangan remaja dan anak-anak. *Nugget* yang dijual di pasaran umumnya terbuat dari daging sapi dan daging ayam. Beberapa orang adakalanya tidak

menyukai olahan daging misalnya kalangan vegetarian. Nangka muda sendiri memiliki tekstur yang menyerupai daging dan rendah lemak, jika nangka muda ini diolah menjadi *nugget* sudah pasti baik kalangan vegetarian maupun kalangan non vegetarian dapat mengkonsumsinya.

Kadar protein pada nangka muda sangatlah rendah yaitu 1,72 % per 100 gramnya. Untuk meningkatkan kandungan protein pada *nugget* nangka muda maka ditambahkan tempe dalam proses pengolahannya. Berdasarkan penelitian Jannah *et al.* (2016) penambahan tempe kedelai pada abon nangka muda sebanyak 25 % dan 35 % dapat meningkatkan kandungan protein abon yaitu 19,261 % dan 39,3975 %.

Kandungan air pada nangka yang cukup tinggi menjadikan tekstur *nugget* nangka muda menjadi lebih lembek, oleh karena itu perlu ditambahkan filler yang berfungsi untuk mengikat air serta memperbaiki tekstur *nugget* nangka muda agar lebih padat. Filler berbahan tepung tapioka dianggap cukup efektif dalam memperbaiki tekstur *nugget* nangka muda, karena pati ini memiliki daya ikat air yang tinggi sehingga tekstur *nugget* nangka yang dihasilkan menjadi lebih padat. Daya ikat air tepung tapioka dalam pembuatan *nugget* ayam petelur afkir diketahui sebesar 52,17 % dengan keempukan sebesar 1,02 %, lebih tinggi dibandingkan tepung sagu, maizena dan beras ketan (Komansilan 2015). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi terbaik dalam menambahkan tempe dan filler dalam meningkatkan karakteristik fisik, kimia serta sensoris *nugget* nangka muda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh proporsi tempe terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda ?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda ?
3. Bagaimana pengaruh interaksi proporsi tempe dan proporsi tapioka terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda?
4. Bagaimana perlakuan terbaik menurut metode CPI ditinjau dari karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tempe terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda.
2. Mengetahui pengaruh proporsi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda.
3. Mengetahui pengaruh interaksi proporsi tempe dan proporsi tapioka terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda.
4. Mengetahui perlakuan terbaik menurut metode CPI ditinjau dari karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai gizi dan kegunaan nangka muda sebagai upaya dalam mengurangi jumlah penggunaan daging.
2. Membantu para vegetarian yang ingin mengonsumsi jajanan sehat bebas daging.

1.5 Hipotesis

Proporsi tempe, proporsi tepung tapioka dan interaksi antar keduanya berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonik *nugget* nangka muda.