

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan persegi empat dan dilapisi dengan tepung bumbu kemudian digoreng. Pada umumnya nugget digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Permadi *et al.*, 2012). Nugget dapat dibuat dari segala daging, tetapi yang paling populer di kalangan masyarakat adalah nugget ayam.

Nugget ayam merupakan olahan daging ayam yang sangat digemari oleh masyarakat. Meskipun tergolong sebagai bahan makanan cepat saji, nugget ayam tergolong makanan sehat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi dan lengkap seperti lemak, karbohidrat, protein dan lain sebagainya. Nugget ayam sebagai produk olahan daging merupakan media kultur tempat pertumbuhan yang ideal bagi mikroorganisme karena tingginya kadar air, kaya nutrisi dan memiliki pH yang mendekati netral (Sugiharti, 2009) sehingga memiliki daya umur simpan yang sangat pendek yaitu sekitar 1 sampai 2 hari apabila tidak dibekukan. Supaya nugget memiliki umur simpan yang lebih lama maka perlu diawetkan menggunakan bahan pengawet makanan. Bahan pengawet makanan yang paling baik digunakan adalah bahan alami salah satunya adalah sirih (*Piper betle linn*).

Sirih (*Piper betle linn*) merupakan tumbuhan memanjat dan berdaun tunggal. Apabila diremas, daunnya mengeluarkan bau aromatis yang spesifik. Daun sirih memiliki banyak kandungan senyawa organik diantaranya adalah minyak atsiri yang terdiri atas hidroksi kavikol, karvakrol, kavibetol, eugenol, estragol, metileugenol, terpinen, seskuiterpen dan tanin. Akarnya mengandung asam asetil ursolat dan asam ursonat (Latief, 2012).

Sirih memiliki banyak kegunaan terutama dalam pengobatan alami. Daun sirih diyakini memiliki khasiat karmatif, afrodiasik, antioksidan, pati, gula, tonik, laksatif, antibakteri dan minyak esensial yang mampu mencegah adanya bakteri patogen dalam makanan yang diketahui sebagai pembusuk pada makanan (Jenie, 2001). Semua bagian dari tanaman sirih seperti akar, batang, biji dan daun bisa dimanfaatkan tetapi yang paling sering dimanfaatkan adalah bagian daunnya.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perubahan mutu nugget ayam yang ditambahkan pengawet ekstrak daun sirih (EDS) selama penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak daun sirih dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan sensoris nugget ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang telah dirumuskan di atas, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun sirih dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia dan sensoris nugget ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu:

1. Menambah ilmu pengetahuan, kemampuan dan wawasan kepada peneliti dalam melakukan penelitian.
2. Memberikan informasi atau pengetahuan baru kepada masyarakat atau pihak-pihak yang berkepentingan tentang pemanfaatan daun sirih sebagai bahan tambahan dalam memperpanjang umur simpan produk.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Uji kimia nugget ayam (sampel) dilakukan untuk kadar air dan protein saja.
2. Penyimpanan nugget ayam (sampel) dilakukan pada suhu dingin (*refrigerator*) $\pm 5^{\circ}\text{C}$.