

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Inovasi pangan saat ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat dalam penyediaan bahan pangan yang praktis dan ekonomis. Pangan hasil inovasi diharapkan dapat cepat tersedia untuk dikonsumsi. Inovasi pangan juga harus memiliki kandungan gizi, mutu serta kualitas bahan yang baik. Nurmalia (2011) menyatakan makanan yang praktis dan siap saji lebih diterima oleh masyarakat. Beberapa produk siap saji dipasar diantaranya nugget, sosis dan bakso. Nugget merupakan makanan berasal dari daging yang memiliki rasa lezat. Nugget menjadi makanan alternatif penambahan gizi. Gizi nugget terdiri dari protein 12%, Lemak 20%, Karbohidrat 25%, dan Kadar Air 60% (Badan Standarisasi Nasional. 2002).

Makanan dengan kandungan gizi tertentu sering kali dapat mempengaruhi kesehatan. Makanan dengan kandungan lemak tinggi dapat menyebabkan kelebihan berat badan, sulit buang air besar dan berbagai penyakit degeneratif lainnya. Makanan dengan kandungan serat rendah dapat menyebabkan sembelit dan kadar kolesterol tinggi. Kondisi tersebut perlu upaya penyediaan makanan yang bervariasi dengan tujuan memperbaiki kandungan gizi makanan. Salah satu upaya adalah dengan melakukan penggantian bahan-bahan tertentu agar komposisi makanan bervariasi dan memiliki nilai lebih dibanding makanan lainnya. Komposisi nugget yang utama adalah daging dapat ditambahkan atau diganti bahan dasarnya untuk meningkatkan nilai gizinya. Nugget dengan bahan baku nugget produk hewani dapat diganti dengan bahan baku produk nabati (Nurmalia. 2011).

Tempe gembus merupakan makanan yang populer disemua golongan, termasuk di Wilayah Madura. Tempe gembus memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan gizi tempe gembus diantaranya lemak 0.23%, serat 3.93% dan kandungan gizi lain yang baik untuk kesehatan. Sulchan *et al.* (2007) menyatakan tempe gembus potensial bahan baku nugget karena kandungan gizi yang tinggi.

Penggunaan tempe gembus sebagai bahan baku pengganti pada pembuatan nugget sangat membantu meningkatkan fungsi makanan tersebut. Nugget modifikasi tersebut selain memiliki kandungan protein dan lemak, juga memiliki kandungan serat yang baik untuk kesehatan. Serat berperan penting dalam kesehatan tubuh karena memiliki fungsi saluran cerna yang memperlambat absorpsi karbohidrat

sehingga dapat membantu penderita diabetes militus untuk mengatur kadar gula darahnya (Zaimah. 2009).

Potensi tempe gembus sebagai bahan baku nugget tidak serta merta dapat diaplikasikan, tetapi perlu adanya penambahan bahan–bahan tertentu untuk memenuhi tekstur dan nilai gizi pada nugget tempe gembus, sehingga dapat memenuhi keinginan konsumen, bahan–bahan tambahan itu diantaranya bahan pengemulsi dan kombinasi pati tertentu. Styawan (2007) gum arab merupakan bahan pengental emulsi yang efektif karena kemampuannya melindungi koloid. Gum arab ini sering digunakan dalam pembuatan roti dan produk bahan pangan lainnya.

Penggunaan tempe gembus sebagai pengganti bahan baku pembuatan *nugget* diharapkan dapat mengembangkan produk pangan yang siap saji dengan rendah lemak dan kadar serat tinggi. Pembuatan nugget tempe gembus masih perlu diteliti untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *nugget* tempe gembus.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanah pengaruh penambahan pati dan Gum Arab pada mutu *nugget* tempe gembus ?
2. Perlakuan manakah yang terbaik berdasarkan mutu *nugget* tempe gembus?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan pati dan Gum Arab terhadap mutu *Nugget* Tempe gembus.
2. Mendapatkan perlakuan yang terbaik pada mutu *nugget* tempe gembus.

1.4. Manfaat penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang kandungan gizi tempe gembus terhadap penambahan kombinasi jenis pati dan gum arab

1.5. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini hanya melakukan uji mutu secara fisik dan kimia tidak melakukan uji mutu secara mikrobiologi.

1.6. Hipotesis

Penambahan jenis pati dan Gum arab pada pembuatan *nugget* dengan bahan baku tempe gembus dapat mempengaruhi mutu *nugget*.