

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Daging merupakan bahan makanan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, selain mutu proteinnya yang tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Lawrie, 1995). Karena kandungan gizi yang cukup kompleks, maka daging merupakan sumber makanan bagi bakteri, dimana bakteri pada daging dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga daging tidak dapat disimpan lebih lama. Dalam hal ini untuk meningkatkan nilai manfaatnya, daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain kornet, sosis, dendeng dan abon.

Jenis produk olahan yang banyak dikenal oleh masyarakat akhir-akhir ini adalah nugget. Nugget yang umum dan dikenal oleh masyarakat adalah nugget ayam (*chicken nugget*), yaitu produk nugget yang berasal dari olahan daging ayam. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002) yang termuat dalam SNI 01-6683-2002, nugget ayam didefinisikan sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat campuran daging yang digiling dan diberi lapisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Nugget tidak hanya bisa dibuat dari bahan utama ayam tetapi juga bisa dengan daging ikan, daging sapi dan lain-lain. Salah satu alternatif lain yang dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuat nugget adalah daging kelinci.

Kelinci mempunyai potensi yang besar sebagai penghasil daging, pada umur 8 minggu mampu mencapai bobot lebih dari dua kilogram (Farrel dan Rahardjo, 1984). Daging kelinci merupakan salah satu daging yang berkualitas baik dan layak dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat, bahkan dibandingkan dengan kondisi daging ayam dilihat dari segi aroma, warna daging dan dalam berbagai bentuk masakan tidak ditemukan adanya perbedaan yang nyata (Diwyanto, Sartika dan Subandriyo, 1998). Untuk meningkatkan kualitas rasa, daging kelinci dapat diolah menjadi nugget dengan menambahkan beberapa bumbu dan tepung. Adapun dalam pembuatan nugget umumnya ditambahkan tepung seperti tepung tapioka, terigu, kedelai dan lain-lain. Umumnya pemakaian tepung sekitar 15% dari berat daging. Salah satu tepung yang dapat menggantikan tepung di atas adalah tepung sukun.

Kandungan protein sukun segar lebih tinggi daripada ubi kayu, kandungan karbohidratnya lebih tinggi daripada ubi jalar atau kentang. Dengan adanya penggunaan tepung sukun, dapat menambah variasi dalam pembuatan nugget daging kelinci. Berdasarkan hasil penelitian Ariyanto (2007) yang mengemukakan bahwa lama penyimpanan nugget daging kambing pada suhu ruang yang diberi natrium benzoat pada konsentrasi 0.075% adalah 55.75 jam dan memiliki nilai gizi yang bagus. Hasil-hasil penelitian yang sudah ada menunjukkan bahwa tepung sukun dapat menggantikan fungsi tepung terigu hingga 100% (Marsudi, 1997). Tepung sukun memiliki kandungan pati fraksi dominan yaitu amilopektin sebesar 82%. Melihat beberapa potensi tepung sukun diatas, maka perlu dilakukan penelitian pembuatan nugget daging kelinci dengan menggunakan tepung sukun sebagai salah satu upaya pengembangan panganekaragaman pangan.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Tepung Sukun terhadap Daya Simpan Nugget Daging Kelinci”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian tepung sukun terhadap daya simpan nugget daging kelinci?
2. Sampai level berapa konsentrasi tepung sukun masih menghasilkan nugget dengan daya simpan yang lama?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung sukun terhadap daya simpan nugget daging kelinci yang dimanifestasikan dalam kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Diharapkan dari penelitian ini dapat mempertahankan daya simpan nugget daging kelinci.

D. Hipotesis Penelitian

Pemberian tepung sukun berpengaruh terhadap daya simpan nugget daging kelinci.