

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, terutama protein. Nilai gizi yang tinggi mengakibatkan bahan pangan ini disukai konsumen untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari, sehingga setiap harinya daging sapi diproduksi dalam jumlah yang banyak. Daging sapi termasuk salah satu bahan pangan yang sangat rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, karena kandungan gizinya yang cukup tinggi merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Selain itu, tingginya kandungan air yang terdapat dalam daging sapi, juga menjadikan bahan pangan ini selama penyimpanan menjadi salah satu media yang sangat ideal bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Daging sapi yang sudah terkontaminasi oleh mikroorganisme akan mengalami kerusakan dan penurunan daya simpan, sehingga menurunkan kualitas dari pada bahan pangan tersebut.

Untuk mempertahankan nilai dan manfaat daging dapat diolah menjadi produk lain. Jenis produk olahan yang banyak dikenal oleh masyarakat akhir-akhir ini adalah nugget. Nugget yang umum dan dikenal oleh masyarakat adalah nugget ayam, yaitu produk nugget yang berasal dari olahan daging ayam. Nugget tidak hanya bisa dibuat dari bahan utama ayam, tetapi juga bisa dengan daging ikan, daging kelinci dan daging sapi.

Nugget merupakan produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dibuat dari berbagai jenis daging giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2002). Dalam pembuatan nugget sering

ditambahkan berbagai tepung karena di dalam tepung terdapat amilopektin yang berfungsi sebagai bahan pengikat. Penambahan bahan pengikat dalam pembuatan nugget daging sapi bertujuan untuk meningkatkan elastisitas produk dan untuk mengikat air dalam adonan. Untuk mendapatkan tekstur, rasa dan mutu yang bagus jumlah tepung yang sering digunakan adalah 15 % dari berat daging. Umumnya tepung yang ditambahkan adalah tepung tapioka, tepung maizena dan terigu, selain itu dapat juga ditambahkan tepung talas (Setyowati, 2007).

Tepung talas dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan produk pangan, dimana kandungan protein pada talas lebih tinggi dari pada ubi kayu dan kandungan karbohidratnya lebih tinggi dari pada ubi jalar. Penggunaan tepung talas sebagai bahan pengikat dapat menambah variasi dalam pembuatan nugget daging sapi. Sebagai bahan pengikat umbi talas mengandung 77% amilopektin, dan 23% amilosa. Umbi talas dapat dicerna 98,8% karena memiliki pati yang banyak mengandung amilosa, perbandingan amilosa dan amilopektin berperan dalam pembentukan olahan (Singh dan Ali, 2000). Namun bagaimana penggunaan tepung talas terhadap produk nugget yang dihasilkan perlu dilakukan penelitian.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Tepung Talas Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Nugget Daging Sapi”**

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian tepung talas terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget daging sapi.
2. Sampai level berapa tepung talas dapat menghasilkan nugget yang baik.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung talas terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget daging sapi yang dimanifestasikan dalam kadar protein, lemak, tekstur dan rasa nugget sapi. Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan pengetahuan baik bagi penulis, akademika serta masyarakat termasuk produsen mengenai penggunaan tepung talas dalam pembuatan nugget daging sapi.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah pemberian tepung talas berpengaruh terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget daging sapi.