

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR LEMAK DAN AKSEPTABILITAS NUGGET
DAGING KAMBING



SKRIPSI

Oleh :

ANNA UMMI KHAIRA
03163022



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN AKSEPTABILITAS NUGGET DAGING KAMBING

Anna Ummi Khaira, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan drh. Yuhernan, MS, Ph.D
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing. Penelitian ini menggunakan 5 000 gram daging kambing yang dibeli di Pasar Raya Padang. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan di mana kelompok dijadikan ulangan. Masing – masing perlakuan tersebut adalah pemberian tepung tapioka sebanyak 0%(A), 4%(B), 8%(C), dan 12%(D). Variabel yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa pemberian tepung tapioka dalam pembuatan nugget daging kambing berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) menurunkan kadar protein, meningkatkan kadar lemak, dan tekstur nugget daging kambing, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa dan warna nugget daging kambing yang dihasilkan. Penambahan tepung tapioka sebanyak 12% (D) masih menghasilkan nugget dengan kualitas yang baik.

Kata kunci : nugget, daging kambing, tepung tapioka, akseptabilitas.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kambing merupakan ternak mamalia kecil yang sangat luas penyebarannya dan digemari untuk diternakkan karena ukuran tubuhnya tidak terlalu besar, mudah perawatannya, cepat sekali berkembang biak dan lekas sekali pertumbuhan anaknya. Selain itu, juga bisa diusahakan sebagai pabrik kecil penghasil daging serta sebagai ternak penghasil susu yang sangat bermanfaat sebagai bahan sandang (Sarwono, 2002).

Daging kambing sering kali dirancukan dengan daging domba. Kedua jenis daging ini bisa saling menggantikan sebab penampilan keduanya tidak terlalu berbeda. Namun, daging kambing bewarna lebih merah, beraroma lebih tajam dibanding daging domba. Lemak daging kambing lebih keras dan putih. Daging kambing memiliki ciri khas, yaitu hampir tidak memiliki lemak di bawah kulit. Karena itulah kelezatan daging kambing disebabkan oleh kandungan lemaknya memiliki komposisi khusus, yang membuat rasa gurihnya lebih dominan ketika dimasak, terutama jika dibakar. Akibatnya ketika dibakar, rasa gurih protein akan ikut menyokong rasa gurih yang ditimbulkan oleh lemak.

Untuk meningkatkan nilai manfaatnya daging kambing dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap atau diolah menjadi produk lain yang lebih menarik antara lain kornet, sosis, dendeng, abon dan nugget. Karena kekhasan daging kambing yang berbau amis, maka untuk meningkatkan kualitas rasa, daging kambing dapat diolah menjadi nugget dengan menambahkan beberapa bumbu dan rempah-rempah.

Nugget merupakan salah satu produk makanan hasil dari pengolahan daging yang sudah dikenal masyarakat luas di Indonesia dan sangat praktis dalam penyajiannya, karena setelah proses pembekuan bisa langsung digoreng dan hanya memerlukan waktu beberapa menit untuk menjadikan makanan yang siap dikonsumsi. Nugget tidak hanya bisa dibuat dengan bahan utama daging ayam saja tapi juga bisa dibuat dengan daging ikan, cumi-cumi, daging sapi, daging kambing dan lain-lain. Untuk meningkatkan konsistensi dan cita rasa dari nugget, maka dapat ditambahkan bahan pematik diantaranya tepung tapioka.

Tepung tapioka adalah salah satu hasil olahan dari singkong, di mana tepung ini mengandung karbohidrat dan amilopektin yang cukup tinggi sehingga sangat tepat digunakan sebagai bahan industri dan produk makanan karena amilopektin dapat digunakan sebagai bahan pengental, pematik maupun pengisi pada makanan olahan. Adapun penggunaan tepung tapioka yang biasanya digunakan dalam pembuatan bakso menurut Wibowo (2003) adalah 10 - 15% dari berat daging. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Akseptabilitas Nugget Daging Kambing”**.

B. Perumusan Masalah

Salah satu produk olahan yang dibuat dari singkong dan umum digunakan dalam pembuatan makanan adalah tepung tapioka. Adapun perumusan masalah yang dijumpai yaitu :

1. Adakah pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing ?

2. Pada level berapa, tepung tapioka masih menghasilkan nugget dengan kualitas yang terbaik ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing. Manfaat dari penelitian ini adalah meningkatkan penggunaan tepung tapioka sebagai bahan pengikat, khususnya dalam pembuatan nugget daging kambing, dapat menambah aneka makanan cepat saji dari daging kambing dan memberi informasi kepada masyarakat tentang pemakaian tepung tapioka yang tepat pada pembuatan nugget daging kambing, serta menambah pengetahuan penulis tentang pengolahan daging yang baik.

D. Hipotesis Penelitian

Pemberian tepung tapioka berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemakaian tepung tapioka dalam pembuatan nugget daging kambing berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) dalam menurunkan kadar protein, meningkatkan kadar lemak dan mempengaruhi tekstur, akan tetapi tidak mempengaruhi warna dan rasa nugget daging kambing yang dihasilkan. Pemakaian tepung tapioka sebanyak 12% dalam pembuatan nugget daging kambing masih dapat menghasilkan nugget daging kambing dengan kualitas yang baik.

B. Saran

Dalam pembuatan nugget daging kambing dengan kualitas yang baik dapat ditambahkan tepung tapioka sebanyak 12%.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, I. M. 2004. Makan daging kambing? Siapa takut..!
<http://www.kompas.com>. 4 Mei 2004. Dikunjungi 22 Januari 2006,
pukul 15:45.
- _____, 2005. Nugget ayam bukan makanan sampah.
<http://www.kompas.com>. 15 November 2005. Dikunjungi 15 Desember
2006, pukul 12:15.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan
Standarisasi Nasional (BSN). Departemen Perindustrian dan
Perdagangan, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan Wootton. 1985. Ilmu Pangan.
Cetakan Pertama. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas
Indonesia - Press, Jakarta.
- Darjanto dan Murjati. 1980. Khasiat, Racun dan Masakan Ketela Pohon. Cetakan
Ke-2. Yayasan Dewi Sri, Jakarta.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. Produksi Ternak Kambing di Daerah Tropis.
Terjemahan IDK Harya Putra. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dinas Peternakan Pemerintah Propinsi Sumatera Barat. 2006. Statistik Peternakan
Propinsi Sumatera Barat Tahun 2005. Dinas Peternakan Propinsi
Sumatera Barat, Padang.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan R.I. 1981. Daftar Komposisi Bahan
Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Fardiaz D., Andarwulan, N, Hariantono, H. W. dan Puspitasari, N.L. 1992. Teknik
Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Departemen
Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor,
Bogor.
- Komariah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi Sehat,
Bergizi dan Lezat. Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech, Yogyakarta.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2002. Penggemukan Kambing Potong. Penebar
Swadaya, Jakarta.
- Nasoetion, A. H. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan.
Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.