

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Beberapa produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah nugget. Nugget adalah produk daging direstruksiasi dengan adonan dan pelapis untuk mempertahankan kualitas. (Lukman dkk, 2009; Evanuarini dan Purnomo, 2011) Nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama oleh anak-anak. Nugget yang dijual di pasaran juga sudah sangat banyak, dengan merek yang berbeda-beda. Selain terbuat dari daging maupun ikan, nugget juga dapat dibuat dari bahan non daging (vegetarian) seperti sayuran. Nugget adalah jenis olahan daging restrukturisasi yaitu daging yang digiling dan di bumbu, kemudian diselimuti oleh perekat tepung pelumuran, tepung roti dan kemudian di goreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan.

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku. Produk ini mempunyai daya simpan yang cukup lama. Penyimpanan dalam *freezer* bisa mencapai 2 minggu sampai 1 tahun. Daging yang digunakan harus digiling terlebih dahulu sehingga memudahkan untuk dibentuk pada tahapan berikutnya. Bahan utama yang digunakan adalah ikan, yang akan memberikan tekstur produk yang diinginkan, karena mempunyai kandungan protein.

*Nugget* ikan yang lezat dan bermutu tinggi jumlah tepung yang digunakan sebaiknya paling banyak 15%-30% dari berat daging. Idealnya, tepung yang

ditambahkan sebanyak 10% dari berat daging ikan. Memang sering dijumpai, terutama yang diujakan di jalanan tepung *nugget* ikan mencapai 30%-40% dari berat daging (Priwindo, 2009).

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Karakteristik Mutu Sensori dan Kimia Nugget Ikan Lele”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana karakteristik mutu sensori dan kimia (kadar air dan nilai PH) nugget ikan lele?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui karakteristik mutu sensori dan kimia (Kadar air dan nilai PH) nugget ikan lele.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai mutu produk nugget ikan lele yang dikemas.
2. Sebagai bahan rujukan mengenai mutu nugget ikan lele bagi masyarakat pengolah yang ingin melakukan usaha pengolahan hasil perikanan.