

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Maluku Utara kaya dengan tumbuhan sagu yang menjadi ciri khas daerah Maluku Utara. Sagu merupakan makanan pokok penduduk di Maluku Utara Papua. Seiring berjalannya jaman dan dominasi beras yang merata di seluruh Indonesia sagu tidak lagi menjadi bahan pokok di daerah ini sementara kesediannya masih melimpah. Produksi sagu mencapai 967 Ton pada tahun 2021 (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2021). Dengan Ketersediaan sagu yang melimpah ini bisa kita kelola untuk dijadikan bahan campuran tepung ayam goreng sebagai perenyah ayam krispi.

Dengan diolah untuk ditambahkan ke ayam krispinya agar memiliki daya tarik dan rasa yang berbeda dengan ayam goreng krispi lainnya. Oleh karena itu dimanfaatkan tepung sagu tumang ini sebagai bahan campuran tepung ayam goreng krispi. Salah satu yang menjadi ciri dari pada ayam goreng krispi adalah karakteristik fisiknya, karakteristik ini bisa di formulasikan dengan menggunakan bahan-bahan dari tepung, seperti tepung terigu, tepung maizena dan baking powder.

Sagu tumang memiliki kandungan gizi yang meliputi kalori (kal) 357, Protein (g) 1.4, Lemak (g) 0.2, Karbohidrat (%) 85.9, Kalsium (mg) 15, Besi (mg) 1.4, Teomin (mg) 0.01 per 100 g (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan 1995). Dengan kandungan gizi tersebut tepung sagu dapat diolah menjadi bahan pangan

maupun produk ikutan lainnya seperti cemilan, produk ikutan daging, Produk ikutan ikan, maupun produk ikutan pangan lainnya.

Ayam broiler selama ini digunakan dalam produk pangan lebih banyak menggunakan sebagai produk ayam goreng. Ada berbagai jenis aneka ragam produk ayam goreng salah satunya ayam goreng krispi. Ayam goreng krispi bahan bakunya yang sering digunakan tepung terigu perlu diganti dengan non terigu dengan memanfaatkan potensi lokal didaerah Maluku Utara yaitu dengan tepung sagu tumang yang melimpah karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan tidak lagi menjadi bahan pokok utama makanan orang maluku. Berdasarkan pemikiran inilah penelitian ini dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimanakah tingkat kerenyahan dan sensoris ayam krispi dengan tepung bumbu yang di substitusikan tepung sagu tumang ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui berapa lama penyimpanan ayam krispi yang masih mempunyai kerenyahan yang bagus.
2. Mengevaluasi uji sensoris ayam krispi dengan tepung bumbu yang disubstitusikan tepung sagu tumang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini agar masyarakat bisa mengetahui bahwa sagu tumang yang berlimbah yang sudah jarang digunakan sebagai bahan pokok makanan bisa dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu ayam goreng krispi sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan memiliki daya saing di penjual ayam krispi lainnya.