

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era moderen seperti saat ini makanan yang serba cepat saji banyak di sukai oleh sebagian masyarakat, salah satunya adalah nugget. Nungget adalah makanan ringan yang juga dapat sebagai pengganti lauk. Karena ukurannya yang kecil dan rasanya mengundang selera, banyak anak-anak maupun orang dewasa yang menyukainya..

Produk nugget yang sering dikonsumsi oleh masyarakat umumnya adalah nugget yang terbuat dari daging ayam, namun nugget juga dapat dibuat dari daging sapi, kelinci, ikan dan laian-lain. Pada pembuatan nugget, sebaiknya menggunakan daging bagian dari karkas. Karena jenis daging ini bernilai ekonomis rendah (misalnya karena cacat, bukan karena telah rusak atau tidak segar) jika dijual dalam bentuk utuh. Namun pembuatan nugget ayam memerlukan Bahan-bahan lain sebagai pendukung antara lain roti tawar, telur, NaCl (garam dapur), bawang putih, lada, tepung panir/roti.

Kurangnya sayuran pada makanan cepat saji di era modern saat ini menjadi suatu masalah. Oleh karena perlunya penambahan sayuran dalam nugget, salah satu sayuran yang berpotensi untuk ditambahkan yaitu daun kelor (*Moringa oleifera* L) sehingga kebutuhan akan serat sayuran bisa terpenuhi.

Hasil penelitian Nugroho (2013) menyebutkan bahwa daun kelor dengan pelarut air mampu menghambat pertumbuhan E.Coli dengan konsentrasi 50%. Wahyuni *et al.*, (2013) melaporkan bahwa daun kelor bisa digunakan untuk

mengobati penyakit Hepatitis B. Hal ini menunjukkan bahwa didalam daun kelor banyak memiliki manfaat bagi kesehatan dan sumber gizi yang baik untuk tubuh kita.

Penelitian nugget ayam dengan fortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) ini diharapkan dapat sebagai penambah protein dan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Pemunculan produk baru perlu dilakukan pengujian Fisik (pH, susut masak dan keempukan) dan pengujian organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sehingga dapat diterima konsumen dengan baik.

B. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh fortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) terhadap kualitas fisik (pH, susut masak dan keempukan) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) nugget ayam.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* L) pada nugget ayam di tinjau dari mutu kualitas fisik (pH, susut masak dan keempukan) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa)

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini di harapkan agar memberikan informasi tentang kualitas fisik dan organoleptik, nugget ayam dengan fortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L) yang di beri perlakuan fortifikasi tepung daun kelor dalam jumlah yang berbeda.