

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan dalam jumlah perbandingan yang seimbang. Selain itu, daging unggas lebih diminati oleh konsumen karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang (Yoshoda et al. 2001) dan memiliki harga yang relatif murah. Pemilihan makanan sumber protein hewani yang relatif murah dibandingkan sumber hewani lainnya misal kambing, sapi atau ikan, maka ayam dan produk-produk perunggasan merupakan pilihan yang tepat. Nilai nutrisinya yang tinggi dengan komponen protein sekitar 18 % dengan asam-asam amino yang lengkap serta rasanya yang lezat mengakibatkan ayam menjadi idola dalam pemilihan bahan makanan.

Faktor kelemahan produk hewani terutama daging ayam adalah mudah mengalami kerusakan, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Hal yang menyebabkan kecepatan pembusukan ini adalah kandungan glikogen pada daging ayam relatif rendah, sehingga akumulasi asam selama pasca mortem relatif rendah dibanding daging sapi, kambing dan kuda.

Berbagai cara untuk mengawetkan daging ayam yang telah dilakukan diantaranya, pembekuan dan mengolah menjadi produk lain. Pengolahan yang paling banyak dilakukan misalnya, menjadi sosis, tempura, nugget dan burger. Pada saat ini produk daging ayam olahan siap saji menjadi idola karena rasanya yang sangat lezat, dan sangat disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Menurut

Hidayati, A, dan Siti Aisyiyah, (2012) menyatakan Chicken nugget atau nuget ayam adalah salah satu produk dengan bahan baku daging ayam. Produk ini berupa restructured meat dengan macam-macam produk sesuai keinginan, dipadu dengan sedikit tepung kemudian diselimuti dengan tepung panir, sehingga rasanya sangat diminati oleh berbagai kalangan. Industri-industri olahan daging selalu memproduksi produk olahan dari daging ayam ini.

Dewasa ini banyak dijumpai modifikasi makanan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang mempunyai nilai kandungan gizi tinggi, semua itu dilakukan untuk memberi manfaat lebih pada makanan tersebut. Pada olahan nuget yang umumnya berbahan dasar daging dan tepung tentunya bisa ditambahkan pula bahan-bahan lain seperti halnya sayuran.

Setiap jenis dan varietas sayuran mempunyai warna, rasa, aroma dan kekerasan yang berbeda-beda sehingga sebagai bahan pangan sayuran dapat menambah variasi makanan. Ditinjau dari segi nilai gizinya, sayuran mempunyai arti penting sebagai sumber mineral dan vitamin yang antara lain vitamin A dan C. Pada tahun 2016, konsumsi buah dan sayur di Indonesia kurang dari setengah konsumsi yang direkomendasikan. Sebagian besar penduduk Indonesia mengkonsumsi buah dan sayur sebanyak 173 gram per hari, lebih kecil dari angka kecukupan gizi (AKG) yang direkomendasikan yaitu sebesar 400 gram perkapita per hari. Konsumsi buah lebih sedikit dari pada konsumsi sayur yaitu 67 gram sedangkan sayur sebesar 107 gram per kapita per hari. Selanjutnya, tidak semua penduduk Indonesia mengkonsumsi buah dan sayur, sebanyak 97,3 persen mengkonsumsi sayur dan 73,6 persen mengkonsumsi buah dan pada tahun 2016. Konsumsi buah dan sayur

menunjukkan tren penurunan selama periode lima tahun terakhir. Konsumsi buah mengalami penurunan lebih sedikit yaitu sebesar 3,5 persen sedangkan konsumsi sayur mengalami penurunan sebesar 5,3 persen.

Pada tahun 2016, konsumsi buah dan sayur penduduk di perkotaan sedikit lebih tinggi di bandingkan dengan pedesaan. Akan tetapi, sebelum tahun 2015, terjadi perubahan tren yang berbeda yaitu konsumsi buah dan sayur di perkotaan lebih rendah dari pada di pedesaan analisis tren konsumsi tingkat nasional untuk periode lima tahun terakhir juga menunjukkan hal sama yaitu konsumsi buah dan sayur di perkotaan meningkat sebesar 1,8 persen sedangkan di pedesaan mengalami penurunan sebesar 10,7 persen. Konsumsi buah cenderung lebih tinggi di perkotaan sedangkan konsumsi sayur lebih tinggi di pedesaan di Indonesia.

Rendahnya konsumsi sayuran bisa berakibat pada mutu kesehatan antara lain kekurangan vitamin dan mineral terutama pada anak sekolah. Indonesia sebagai negara berkembang masih menghadapi beban ganda dalam masalah gizi yaitu gizi kurang termasuk pendek (stunting) dan gizi lebih termasuk obesitas. Pembangunan kesehatan di Indonesia masih dihadapkan dengan permasalahan gizi kurang, di sisi lain beban akibat masalah gizi lebih masih terus meningkat. Berdasarkan data Riskesdas 2013 terjadi peningkatan prevalensi kegemukan pada anak 5-12 tahun yang terjadi dalam kurun waktu 3 tahun terakhir yaitu 9,2 % pada tahun 2010 dan naik menjadi 18,8 % pada tahun 2013, yang berarti masalah kegemukan (obesitas) pada anak di Indonesia masih merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius (Riskesdas, 2013). Seperti diketahui bahwa angka konsumsi kelompok sayur dan olahan serta buah-buahan dan olahan penduduk Indonesia masih rendah yaitu

57,1 gram per orang per hari dan 33,5 gram per orang per hari (CNN Indonesia, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi sayur dan buah secara umum masih sangat rendah padahal zat gizi dan nutrisi yang terkandung dalam sayur-sayuran dan buah-buahan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan status gizi, mendukung pertumbuhan fisik dan perkembangan otak anak secara optimal. Serat yang terkandung dalam buah dan sayur sangat baik untuk kesehatan, yaitu membantu mencegah sembelit, mencegah kanker, mencegah sakit pada usus besar, membantu menurunkan kadar kolesterol, membantu mengontrol kadar gula dalam darah, mencegah wasir, membantu menurunkan berat badan dan mencegah obesitas (Unimus, 2006).

Berdasarkan penelitian (purnomo,aditio 2018) menyatakan bahwa sebanyak 70,2% anak di SDN 139 Sukarasa Bandung, kurang mengkonsumsi buah dan sayur. Pembuatan nugget dengan penambahan sayuran merupakan modifikasi makanan olahan dan upaya untuk meningkatkan konsumsi sayuran terutama dikalangan anak usia sekolah. Dalam pembuatan nugget dipilih beberapa jenis sayuran yang bisa ditambahkan dan dikenal banyak manfaat karena kaya vitamin dan serat. Jenis sayuran tersebut antara lain wortel, bayam dan brokoli.

Wortel merupakan salah satu jenis sayuran umbi yang banyak dikenal oleh kalangan masyarakat. Banyaknya manfaat wortel bagi kesehatan menjadikan wortel salah satu sayuran penting untuk dikonsumsi. Kandungan alfabeta karoten akar tunggang wortel merupakan komponen penting dalam gizi untuk kesehatan manusia. Kedua jenis karoten ini penting dalam gizi manusia sebagai precursor vitamin A (Susanti,R., 2017).

Brokoli merupakan sayuran yang kaya akan nutrisi dan mikronutrien diantaranya adalah protein, vitamin A, B6, C, D, E, K, thiamin, riboflavin, niasin, folat, dan beberapa mikronutrien lainnya. Kandungan Gizi Per 100 Gram Sayuran Brokoli Mentah adalah energi 1,5%, karbohidrat 5%, protein 5%, total lemak 1%, kolesterol 0%, serat 7%, vitamin B 11%, vitamin A 21%, vitamin C 149%, vitamin E 1,5%, vitamin K 85%, sodium 2%, kalium 7%, kalsium 5%, tembaga 5,5%, besi 9%, magnesium 5%, Mangan 9%, Selenium 5%, zinc 4% (Afifah, M., 2017).

Bayam merupakan sayuran berdaun hijau yang kaya akan klorofil, bahkan kandungan klorofil bayam paling tinggi sebesar 3.046 mg/g dibandingkan sayuran kangkung dan sawi. Kandungan klorofil, di dalam sayuran merupakan salah satu kriteria penting untuk menentukan kandungan zat gizi sayuran daun. Didalam sayuran terdapat betakaroten yang merupakan bentuk awal dari vitamin A sehingga disebut provitamin A atau provit A. Didalam tubuh, provit A berfungsi sebagai penguat jaringan tubuh, membantu proses pertumbuhan dan proses penglihatan. Provit A banyak terkandung dalam sayuran berdaun hijau seperti bayam, daun singkong, dan daun kangkung serta sayuran berwarna orange sampai merah seperti wortel dan tomat. Semakin hijau warna sayuran maka kandungan vitaminnya akan semakin tinggi (Fatmawati, 2013).

Penambahan sayuran pada olahan nugget diharapkan dapat memberikan nilai lebih, mengingat kondisi di masyarakat banyak kita temui anak-anak yang tidak menyukai sayuran. Padahal sayuran sangat penting untuk membantu dalam asupan vitamin dan mineral dalam pertumbuhan anak-anak.

Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti ingin menyusun skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Sayur-sayuran (*bayam, wortel dan brokoli*) Terhadap Daya Terima, Kandungan Gizi Dan Nilai Ekonomi Pada Chicken Nugget”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Berapa persentase sayuran (*bayam, wortel, brokoli*) yang dapat ditambahkan ke dalam chicken nugget?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan sayuran (*bayam, wortel, brokoli*) pada rasa, warna, aroma dan tekstur chicken nugget?
3. Bagaimana kandungan gizi chicken nugget yang telah diberi penambahan sayuran (*bayam, wortel, brokoli*)?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan sayuran (*bayam, wortel, brokoli*) pada pembuatan chicken nugget terhadap daya terima konsumen?

1.2 Pembatasan dan Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka rumusan masalah sebagai berikut, “Apakah ada pengaruh penambahan sayur-sayuran (*bayam, wortel dan brokoli*) terhadap daya terima, kandungan gizi dan nilai ekonomi pada chicken nugget?”

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis pengaruh penambahan sayur-sayuran (*bayam, wortel, brokoli*) terhadap daya terima, kandungan gizi dan nilai ekonomi pada nugget ayam

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mempelajari daya terima penambahan sayur-sayuran (bayam,wortel, brokoli) pada nugget ayam
2. Mempelajari nilai gizi penambahan sayur-sayuran (bayam,wortel, brokoli) pada nugget ayam
3. Mempelajari nilai ekonomi penambahan sayur-sayuran (bayam,wortel, brokoli) pada nugget ayam
4. Menganalisis pengaruh penambahan sayur-sayuran (bayam,wortel, brokoli) terhadap daya terima dan kandungan gizi pada nugget ayam

1.3.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat memberikan manfaat dibidang akademik maupun dibidang praktisi, antara lain sebagai berikut :

1. Bermanfaat bagi mahasiswa mahasiswa Prodi S1 Gizi dalam rangka kegiatan praktikum Formulasi Makanan.
2. Bermanfaat bagi Usaha Kecil dan Menengah (UKM), khususnya masyarakat dan ibu rumah tangga yang ingin mengembangkan makanan jajanan sehat berbasis ikan dan sayur