PENGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP MUTU NUGGET DAGING AYAM BROILER

The Using of Tofu Flour as the Binder Toward the Quality of Chicken Meat Nugget

Misra Hanum

Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: misrahanum123451994@gmail.com

ABSTRAK

Nugget adalah suatu produk olahan yang dibuat dari daging yang digiling, dibumbui, dicampur bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, dilumuri dengan tepung panir kemudian digoreng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik nugget daging ayam broiler dengan menggunakan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial, 2 faktor, 3 taraf dan 4 ulangan yaitu faktor A₁: 25%, A₂: 30% dan A₃: 35%, faktor B₁: 5 hari, B₂: 10 hari dan B₃: 15 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat memberi pengaruh yang tidak nyata terhadap mutu organoleptik nugget daging ayam broiler yaitu kadar air, pH, warna, aroma, rasa dan tekstur.

Kata kunci : Daging Ayam Broiler, Tepung Ampas Tahu, Mutu Organoleptik

ABSTRACT

Nugget is one of processed product which made from ginded meat, flavored, added the binders, printed to some various kinds, greased with bread flour, then fried. The purpose of research is to find out the organoleptic quality of chicken meat nugget using tofu flour as the binders. The methodology of research is Random Completed Design (RCD) faktorial pattern through A₁: 25% tofu flour, A₂: 30% tofu flour, and A₃: 35% tofu flour. B₁ faktor: 5 days old storage, B₂: 10 days old storage, and B₃: 15 days old storage. The result of research shows if the using tofu flour as the binder is no interacted (P>0.05) toward the organoleptic quality of chicken meat nugget. Is level water, pH, colour, flavor, taste and texture..

Key words: Chicken Meat Broile, Flour Tofu, Organoleptic Quality.

PENDAHULUAN

Daging ayam broiler merupakan salah satu bahan makanan asal hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, lengkap dan seimbang. Jika dilihat dari segi struktural daging ayam broiler tidak jauh berbeda dengan jenis daging ternak yang slain, selain memiliki serat yang halus, daging ayam juga memiliki warna kemerahan atau merah pucat.

Daging ayam mudah mengalami kerusakan karena kandungan gizi yang terdapat dalam daging merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merubah bentuk fisik daging seperti warna, rasa dan bau tengik akibat pemecahan zat-zat yang terkandung didalamnya dan oksidasi lemak daging. Salah satu pengolahan yang dapat memperbaiki kerusakan tersebut adalah dengan mengolahnya menjadi makanan siap saji seperti nugget salah satunya dengan tujuan untuk mempertahankan kualitas dan kuantitas daging ayam broiler.

Nugget merupakan salah satu produk olahan pangan asal hewan maupun tumbuhan dengan menggunakan teknologi pengolahan daging dengan memanfaatkan daging yang berkualitas rendah seperti potongan-potongan kecil daging menjadi ukuran yang lebih besar yang dapat memberikan nilai tambah pada daging. Nugget juga merupakan makanan yang baik untuk dikonsumsi karena mengandung zat-zat gizi yang tinggi seperti karbohidrat, lemak, protein, namun tidak mengandung serat. Dalam pembuatan nugget juga membutuhkan bahan pengikat yang bertujuan untuk mengikat air dan membentuk tekstur nugget padat.

Bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam makanan seperti tepung-tepungan yang berfungsi untuk mengikat air dalam adonan, salah satu bahan pengikat dalam pembuatan nugget ini adalah tepung ampas tahu, selain dapat mengikat air juga dapat memberi warna yang terang, membentuk tekstur yang padat dan dapat

menurunkan penyusutan akibat pemasakan. Dalam penelitian ini bahan pengikat yang digunakan adalah tepung ampas tahu.

Ampas tahu merupakan produk sampingan dari pembuatan tahu yang diperoleh dari bubur kedelai yang diperas dan tidak digunakan lagi dalam pembuatan tahu yang kemudian dijemur dan diolah menjadi tepung, namun memiliki kandungan protein dan serat yang tinggi. Selama ini ampas tahu sebagai bahan pangan masih rendah dan hanya bisa dijadikan sebagai bahan pakan ternak dan bahan pembuatan tempe gembus dengan harga yang relatif murah.

Alasan menggunakan ampas tahu karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang ampas tahu menjadikan ampas tahu nyaris tidak terpakai, bahkan dibuang tanpa mengetahui bahwa ampas tahu masih memiliki kandungan gizi yang tinggi, selain itu juga harganya relatif lebih murah dan mudah didapat. Selain itu tepung ampas tahu memiliki kandungan amilosa yang rendah. Amilosa ini berperan penting dalam pembentukan gel (proses gelatinasi) yang akan menentukan tekstur produk akhir. Untuk meningkatkan nilai tambah ampas tahu, dapat dijadikan sebagai tepung karena memudahkan dalam penyimpanan. Mengingat kandungan gizi ampas tahu, maka dilakukan penggunaan ampas tahu sebagai bahan pengikat dalam pembuatan nugget daging ayam broiler.

Daya simpan merupakan lama waktu dimana suatu produk makanan yang sudah diolah dapat disimpan pada waktu yang ditentukan pada kondisi yang disarankan sesuai petunjuk penyimpanan dan selama penyimpanan tetap terjaga kesegaran dan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen. Untuk itu perlu dilakukan pengukuran mutu organoleptik suatu bahan pangan yang meliputi keseluruhan ciri atau karakteristik bahan pangan itu sendiri yang meliputi kadar air, pH (derajat keasaman), warna, aroma, rasa dan tekstur.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian nugget daging ayam broiler dapat disimpulkan: Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat

nugget daging ayam broiler dengan penggunaan tepung ampas tahu 25%, 30% dan 35% dengan penyimpanan selama 5 hari, 10 hari dan 15 hari dapat mempertahankan mutu nugget daging ayam broiler. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A₃B₁ yaitu tepung ampas tahu 35% dengan lama simpan 5 hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar., Suryati, T., dan Aziz, A. 2011. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget daging itik lokal (*Anas platyrhynchos*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken *nuggets* dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 5, No. 2*.
- Lopulalan, C.G.C., Mailoa, M., dan Sangadji, D.R. 2013. formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Jurnal Agriteknologi Vol. 2. No.1*.
- Montolalu, s., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A.Dp. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek. Vol. 32. No. 5*.
- Nastiti, M.A., Hendrawan, Y., dan Yuliningsih, R. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 2 No. 2*.
- Subekti. E. 2010. Meat quality of raw materials nuggets laying chicken reject. *Jurnal Mediagro Vol. 6, No. 2*.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan: B.

- Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wati, R. 2013. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Yuliani, I. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan campuran jenis pangan sumber protein dan jenis filler yang berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Yulizar. 2014. Pengasapan telur itik asin terhadap daya simpan pada suhu ruang. *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim Matangglumpangdua Bireuen.