

**PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP MUTU NUGGET DAGING KAMBING***The Using of Dregs Tofu as the Quality Enhancer of Lamb Nugget***Bunga Rosmawati<sup>1</sup>, Yayuk Kurnia Risna<sup>2</sup>**<sup>1</sup>Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim<sup>2</sup>Dosen Peternakan Fakultas Pertanian Universitas AlmuslimEmail: [bungaros20161234@gmail.com](mailto:bungaros20161234@gmail.com)**ABSTRAK**

Nugget merupakan olahan dari daging yang dicincang, kemudian dibuat adonan yang dicampur dengan tepung lalu dikukus dan kemudian digoreng untuk mempertahankan mutunya sehingga terbentuk sebuah makanan siap saji yang mempunyai gizi yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan mutu nugget daging kambing dengan penggunaan tepung ampas tahu melalui uji organoleptik, mengukur jumlah penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging kambing dan mendapatkan lama simpan nugget daging kambing dengan penggunaan tepung ampas tahu. Materi yang digunakan adalah daging kambing umur 2,5 tahun. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola Faktorial dengan 2 faktor, 3 taraf dan 4 ulangan untuk setiap faktor. Faktor A (tepung ampas tahu) terdiri dari 25%, 30%, dan 35%, dan faktor B (lama penyimpanan) terdiri dari 5, 10 dan 15 hari. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tepung ampas tahu dan lama penyimpanan nugget daging kambing tidak terdapat interaksi terhadap uji organoleptik, kadar air dan pH. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan ampas tahu 35% dengan lama penyimpanan 5 hari.

Kata kunci: Nugget, Daging Kambing, Tepung Ampas Tahu

**ABSTRACT**

*Nugget is one of food that processed by using chopped meat which the dough is mixed with flour and steaming process, the fried to hold the quality of food. The purpose of research is to get the quality of lamb nugget by using dregs tofu culled through organoleptic, measure the number of using dregs tofu as the quality enhancer of lamb nugget and to know the old store of lamb nugget. The material of research is lamb 2,5 old years. The methodology of research is experimental method through Random Completed Design (RCD) factorial pattern with 2 factors, 3 levels and 4 repetition for all the factors. A factor (dregs tofu) content of 25%, 30%, and 35%, B factor (old store) content of 5, 10, and 10 days. The result of research shows dregs tofu and old store lamb nugget could not interact toward organoleptic, water level and pH. The best treatment is 35 % dregs tofu with 5days old store.*

Key words: Nugget, Goat, Dregs Tofu

**PENDAHULUAN**

Daging kambing merupakan hasil produk peternakan yang baik untuk dikonsumsi karena memiliki kandungan protein, zat besi, dan asam-asam amino yang sangat berguna untuk tubuh terutama untuk pertumbuhan. Dengan gizi yang tinggi daging kambing dapat diolah menjadi makanan siap saji seperti nugget, dendeng, abon dan lain-lain. Kerusakan yang terjadi disebabkan oleh mikroorganisme karena kandungan gizi dalam daging merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan mengolah menjadi makanan seperti nugget.

Nugget merupakan olahan dari daging yang dicincang, diberi bumbu yang dicampur dengan tepung lalu dikukus dan

kemudian digoreng untuk mempertahankan mutunya sehingga terbentuk sebuah makanan siap saji yang mempunyai gizi yang cukup tinggi. Selain mempunyai rasa yang enak dan gurih, nugget juga bisa dikonsumsi kapan saja dan baik untuk kesehatan karena mengandung lemak, protein dan karbohidrat. Dalam pembuatan nugget membutuhkan tepung yang berfungsi sebagai bahan pengikat adonan nugget, yang dapat meningkatkan daya ikat air daging, dan emulsifikasi lemak. Biasanya bahan yang digunakan adalah tepung terigu, tepung jagung dan tepung ampas tahu.

Tepung ampas tahu berasal dari ampas tahu yang merupakan hasil dari pengolahan tahu yang tidak diperlukan lagi dalam pembuatan tahu, sehingga bisa dimanfaatkan sebagai tepung dengan cara dijemur dan

menggilingnya menjadi tepung. Alasan menggunakan tepung ampas tahu, karena selama ini pemanfaatan ampas tahu hanya dianggap sebagai limbah, untuk dijadikan sebagai bahan pangan masih rendah. Dalam ampas tahu kering mengandung karbohidrat, lemak, dan protein. Ampas tahu juga mengandung amilosa yang berfungsi untuk menentukan tekstur. Tepung ampas tahu berfungsi sebagai bahan pengikat dalam adonan nugget, agar saling terikat dengan bahan satu sama lain. Untuk itu perlu dilakukan uji mutu yang bertujuan untuk memberi nilai suatu produk nugget daging kambing.

Bahan pengikat adalah material bukan daging yang dapat meningkatkan daya ikat air daging dan emulsifikasi lemak, selain itu juga memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat meningkatkan emulsifikasi lemak. Bahan pengikat juga berfungsi mengurangi penyusutan pada waktu pengolahan dan dapat meningkatkan daya ikat air.

Mutu (uji organoleptik) adalah suatu penilaian atau metode yang digunakan untuk menimbulkan, mengukur, menganalisis dan respon panelis terhadap suatu produk dengan menggunakan panca indra yaitu: penglihatan, pembau, perasa, peraba, dan pendengaran.

Salah satu kendala yang sering dihadapi industri pangan dalam penentuan masa kedaluwarsa produk adalah waktu simpan atau daya simpan. Untuk meningkatkan mutu suatu produk maka harus di ketahui daya simpannya.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diambil kesimpulan yaitu: Tepung ampas tahu dan lama penyimpanan nugget daging kambing dapat mempertahankan uji organoleptik dan pH. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan ampas tahu 35% dengan lama penyimpanan 5 hari. Sedangkan pada kadar air terdapat interaksi sangat nyata dengan perlakuan ampas tahu 35% dengan lama simpan 5 hari.

## DAFTAR PUSTAKA

Alamsyah, Y., 2008. Nugget. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Whotton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta
- Dwiastari. 2009. Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam Sari Buah Nenas. Website: <http://dewiastari.wordpress.com>. Diakses: Tanggal 18 Maret 2016.
- Herawati. 2008. Produksi karkas, Hasil Olah, dan Perubahan Histologi Organ dan Jaringan Ayam Broiler dengan Suplemen Fitobiotik Jahe Merah. Program Studi Ilmu Peternakan Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Disertasi).
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Inarest, A., Siti, F dan Rosidah. 2014. Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda Dalam Pembuatan Nugget Ampas Tahu. *Food Science and Culinary Education Journal Vol 3. No. 1*.
- Jariyah & E.K.B. Susiloningsih. 2006. Pengaruh Perendaman Daging Ayam dalam Jus Daun Sirih terhadap Daya Simpan Dendeng Ayam. *Jurnal Protein* 13:154-160.
- Laksono, V.P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas diponegoro. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, 2012, p 685-696
- Ngadi, B. 2007. Pengaruh Lama pemasakan terhadap Mutu Nugget Ayam. *Jurnal Peternakan* 7(2)
- Nurjanah, L. Hardjito, D. Monintja, M. Bintang, dan D.R. Agungpriyono. 2009. Aktivitas antioksidan lintah laut (*Discodoris sp.*) dari perairan Pulau Buton Sulawesi Tenggara. Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Hal.49-58.
- Meilisa, N. 2011. Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Padang: Universitas Andalas

- Muchtadi, T.R 2000. Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Purnamasari, E., Zulfahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol. 9, No. 1.
- Setiady. 2010. Pengaruh Level Asap Cair dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Sapi Bali Prarigor Pada Otot Longissimus dorsi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Susanti. 2007. Proporsi Substitusi Daging Udang dan Tahu Terhadap Uji Organoleptik Nugget Udang. *Jurnal Buana Sains*. 5(2): 22-26
- Surawan, F.E.D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 2, No. 2
- Takasari, Cicilia. 2008. Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Segar dengan Penambahan Bakteriosin dari *Lactobacillus* Sp. Galur Scg 1223 yang Diisolasi dari Susu Sapi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor
- Wahyu, M dan Syamsuri, T. 2007. Pengolahan Nugget Komposit Dengan Bahan baku Ampas Tahu dan daging Ikan Hiu. *Jurnal Buana Sains* Vol 7. No. 2.