

PENGARUH KOMPOSISI BAHAN BAKU TERHADAP TEKSTUR NUGGET TERUBUK

¹Akda Zahrotul Wathoni

²Annisa Indah Pratiwi

³Muhamad Sayuti

⁴N. Neni Triana

^{1,2,3,4}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer
Universitas Buana Perjuangan Karawang
akda.zw@ubpkarawang.ac.id¹, annisa.indah@ubpkarawang.ac.id²,
muhamad.sayuti@ubpkarawang.ac.id³, neni.triana@ubpkarawang.ac.id⁴

ABSTRAK

Dalam bidang pangan proses pengolahan semakin berkembang dengan menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam. Salah satu makanan olahan siap saji yang sering beredar dipasaran dan sangat diminati oleh konsumen adalah nugget. Di Desa Cintawargi terdapat sebuah UMKM yang bergerak dibidang industri pangan dengan bahan utama yaitu terubuk dengan hasil produk yaitu nugget terubuk. Dimana, pada produk nugget terubuk yang dihasilkan belum sesuai dengan ketentuan kualitas yang ditetapkan oleh pihak UMKM yaitu pada proses produksi. Permasalahan yang sering terjadi yaitu perubahan tekstur dan bentuk tidak sesuai. Dalam artikel ini diambil permasalahan terhadap perubahan tekstur yang dikarenakan komposisi bahan baku. Penggunaan komposisi bahan baku yang sesuai akan berpengaruh terhadap tekstur pada tingkat padat atau kerasnya nugget terubuk. Hal ini harus diperhatikan dalam pembuatan nugget yang dapat berpengaruh kepada hasil nugget dan komposisi yang baik dapat menurunkan tingkat permasalahan pada perubahan tekstur nugget terubuk ini menjadikan nugget yang dipasarkan sesuai dengan keinginan konsumen dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Kata kunci: olahan makanan terubuk, terubuk, UMKM

PENDAHULUAN

Dalam bidang pangan proses pengolahan semakin berkembang dengan menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam. Menurut Alamsyah (2007) makanan siap saji atau yang lebih dikenal dengan fast food adalah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat. Salah satu makanan olahan siap saji yang sering beredar dipasaran dan sangat diminati oleh konsumen adalah nugget. Menurut Standar Nasional Indonesia 01-6683-2002 kandungan gizi nugget dalam 100g adalah kadar air 60g, kadar protein 12g, kadar

lemak 20g, kadar karbohidrat maksimum 25g, kadar kalsium maksimal 30mg, nilai energi pangan nugget sebesar 1.364 kJ atau senilai 326 kcal.

Di Desa Cintawargi terdapat sebuah UMKM yang bergerak dibidang industri pangan dengan bahan utama yaitu terubuk dengan hasil produk yaitu nugget terubuk. Terubuk atau dengan nama latin *Saccharum edule Hasskarl* adalah sebuah tanaman yang berasal dari bunga tebu. Pada produk yang dihasilkan oleh UMKM terubuk ini masih memiliki beberapa permasalahan. Permasalahan yang erat kaitannya dengan kepercayaan konsumen adalah kualitas produk. Dimana, pada produk nugget terubuk yang dihasilkan belum sesuai dengan ketentuan kualitas yang ditetapkan oleh pihak UMKM yaitu pada proses produksi. Proses produksi yang dilakukan dalam memproduksi nugget terubuk masih terdapat kecacatan hasil produk, karena nugget terubuk yang dihasilkan mengalami tidak utuh, perubahan tekstur dan bentuk tidak sesuai yang mempengaruhi jumlah produksi. Data tersebut dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Jenis cacat pada nugget terubuk

| Bulan | Jenis Cacat | | | Total produksi |
|--------------|-------------------|---------------------|------------|----------------|
| | Perubahan Tekstur | Bentuk Tidak Sesuai | Tidak Utuh | |
| Januari | 7 | 10 | 3 | 20 |
| Februari | - | 10 | 4 | 14 |
| Maret | 15 | 8 | 5 | 28 |
| April | 5 | 5 | - | 10 |
| Mei | 20 | 10 | 10 | 40 |
| Juni | 10 | 15 | - | 25 |
| Total | 57 | 58 | 27 | 137 |

Sumber: Data UMKM 2021

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif. Menurut Sugiono (2013) penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau mengubungkan dengan variabel lain. Metode ini dilakukan dengan cara observasi pada UMKM terubuk tersebut. Dalam artikel ini, metode deskriptif digunakan untuk mengetahui:

1. Komposisi atau takaran untuk membuat nugget terubuk pada UMKM.
2. Bagaimana tekstur nugget tersebut dengan komposisi tersebut.

Data yang digunakan pada artikel ini terdapat dua jenis data yaitu sebagai berikut:

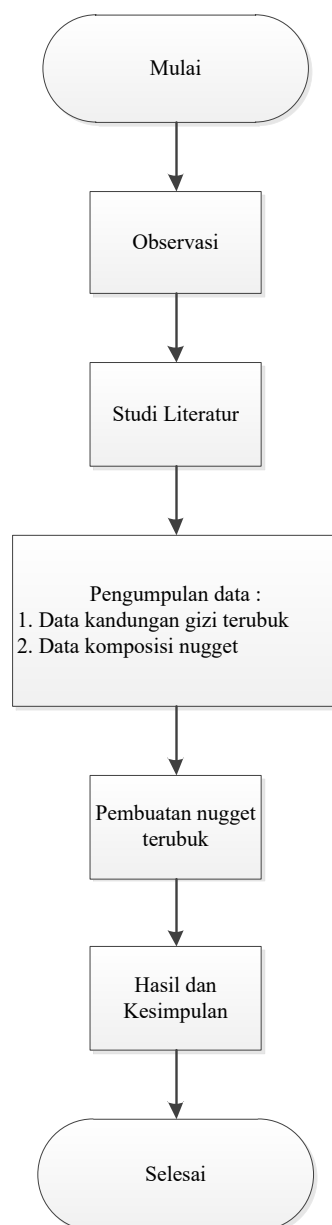
- a. Data primer

Menurut Sugiyono (2016) data primer merupakan sebuah data yang dapat didapatkan secara langsung dari subjek penelitian, dalam hal ini penulis mendapatkan data dan informasi langsung menggunakan instrumen yang telah ditetapkan. Adapun data yang dimaksud adalah hasil dari wawancara kepada beberapa pihak UMKM.

b. Data sekunder

Menurut Sugiyono (2016) data sekunder adalah data yang tidak langsung dapat memberikan data pada pengumpul data, misalnya lewat dokumen. Penulis menggunakan data sekunder yang berkaitan dengan komposisi bahan baku terubuk menjadi pangan berdasarkan dari pihak UMKM serta beberapa teori yang terdapat dalam jurnal komposisi bahan baku terubuk.

Adapun alur dari penelitian ini dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Proedur Penulisan

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil dari pengamatan pengaruh komposisi bahan baku terhadap kualitas sebagai penentu hasil dari produk tersebut. Karena seperti yang telah dipaparkan pada pendahuluan bahwa tekstur nugget dapat dipengaruhi oleh komposisi bahan baku. Dimana bahan utama pada pembuatan ini yaitu tanaman terubuk yang memiliki kandungan protein sebesar 4,6%, hal ini dapat diolah dengan menambahkan sumber protein lainnya. Dengan komposisi nilai gizi tanaman terubuk sebagai berikut:

Tabel 2 Komposisi Nilai Gizi Tanaman Terubuk

| Zat Gizi | Terubuk |
|-------------|---------|
| Protein | 4,60 % |
| Karbohidrat | 3,00 % |
| Lemak | 0,40 % |
| Kalsium | 40 mg |
| Fosfor | 80 mg |
| Zat Besi | 2 mg |
| Vitamin B1 | 0,08 |
| Vitamin C | 50 mg |

Sumber : Suyatno (2010)

Dari data diatas bahwa kandungan gizi terubuk sangat tinggi sebagai bahan utama pada produk nugget. Pada pembuatan nugget terubuk terdapat bahan-bahan lainnya yaitu, daging ayam, telur ayam, mayones, tepung kanji atau tapioka, bawang putih, bawang bombay, penyedap rasa, merica, tepung panir, dan tepung sakiki. Berikut takaran dari bahan-bahan pembuatan nugget terubuk:

Tabel 3 Komposisi Pembuatan Nugget Terubuk

| Bahan | Komposisi |
|---------------|-----------|
| Terubuk | 10 ikat |
| Daging ayam | 1 kg |
| Telur ayam | 8 butir |
| Mayones | 150 gr |
| Bawang putih | 5 biji |
| Bawang bombay | 1 biji |
| Penyedap rasa | 27 gr |
| Merica | 9 gr |

| | |
|---------------|------------|
| Tepung panir | Secukupnya |
| Tepung sakiki | 250 gr |

Sumber : UMKM terubuk

Penggunaan komposisi bahan baku yang sesuai akan berpengaruh terhadap tekstur pada tingkat padat atau kerasnya nugget terubuk. Menurut Widjacksono (2013) bahwa tingkat kekerasan dipengaruhi oleh kapasitas pengikatan air dan lemak oleh protein. Hal ini harus diperhatikan pada bahan utama yaitu terubuk karena terubuk memiliki tingkat kadar air yang tinggi. Menurut Latiff Sahubawa, dkk (2006), tingkat kelunakkan produk semakin meningkat sejalan dengan penambahan tapioka. Nilai kekerasan tertinggi ditemui pada perlakuan penambahan tapioka terendah. Hal ini disebabkan tapioka mempunyai kemampuan untuk menyerap air. Maka dari hasil pengamatan tersebut bahwa komposisi bahan baku berpengaruh terhadap kualitas tekstur terubuk, dengan memperhatikan takaran yang sudah ada agar produk nugget yang dihasilkan tidak ada perubahan tekstur. Berikut gambar dari produk nugget terubuk.



Gambar 1 Nugget Terubuk

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan adanya pengaruh komposisi bahan baku terhadap kualitas tekstur nugget dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan nugget terubuk harus memperhatikan takaran yang sesuai bagi kualitas tekstur. Selain itu, adanya pengaruh komposisi dapat menurunkan tingkat permasalahan pada perubahan tekstur nugget terubuk ini menjadikan nugget yang dipasarkan sesuai dengan keinginan konsumen dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2007. Aneka Nugget Sehat Nan Lezat. Agro Media, Jakarta.
- Latif S, Siti A. B, dan Aprianti. N. S. 2013. Pengaruh Komposisi Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam Terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Fish Nugget. Jurnal Perikanan. VII (2); 273-281. ISSN: 0853-6384. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2016. Memahami Penelitian Kualitatif. Cet. Ke-dua belas. Bandung: ALFABETA.
- Suyatno. 2010. DKBM-Indonesia. <http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>. Diakses : 11 Juli 2021.
- Widjaksono, A.T. 2013. Pengaruh ketebalan dan persen aerasi kemasan terhadap sifat fisikokimia tempe grits kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Institut Pertanian Bogor