

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu jenis biji-bijian yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Proses pengecambahan merupakan upaya dalam peningkatan mutu makanan, karena selama pengecambahan terjadi banyak perubahan komponen yang dapat menjadi senyawa – senyawa zat gizi sederhana sehingga mudah dicerna (Astawan, 2009). Kedelai yang dikecambahkan akan mengalami peningkatan nilai gizi seperti kadar serat, antioksidan, dan protein (Astawan, dkk 2016). Jenis kandungan antioksidan kecambah di antaranya adalah vitamin C dan polifenol (Meisara R dan Nurhidajah, 2012). Kandungan antioksidan memiliki muatan elektron yang dibutuhkan oleh radikal bebas sehingga dapat mencegah kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas. Kecambah kedelai memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 8,55% bb (Hartoyo, 2006), sehingga untuk memudahkan dalam proses pengolahan lebih lanjut dapat dilakukan proses pengeringan dan penepungan, proses ini juga dapat mengurangi kadar air sehingga memperpanjang umur simpan. Salah satu produk yang dapat dimodifikasi menggunakan tepung kecambah kedelai adalah nugget.

Nugget merupakan produk makanan yang umumnya berbahan dasar daging ayam. Nugget mengandung zat gizi yang tinggi seperti protein, lemak, dan karbohidrat tetapi rendah kandungan seratnya (SNI, 2014). Menurut Astawan 2008, serat pangan tidak dapat dicerna maupun diserap oleh sistem pencernaan manusia tetapi memiliki peran penting dalam memelihara kesehatan, mencegah penyakit, serta sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Oleh karena itu, penambahan tepung kecambah kedelai diharapkan dapat meningkatkan mutu gizi nugget ayam meliputi kadar serat, antioksidan, dan kadar protein.

Penelitian Marlina (2018) melaporkan bahwa penambahan tepung kecambah kedelai dapat meningkatkan kadar serat pada produk kukis. Penambahan tepung kecambah kedelai sebanyak 3% dapat meningkatkan kadar serat pada kukis hingga 7,28 g/ 100g. Tepung kecambah kedelai memiliki kandungan vitamin C sebesar 27.94 mg% (Aminah S dan Hersoelistyorini, 2012). Penelitian Purwanto (2011) menyatakan bahwa tepung kecambah kedelai yang ditambahkan pada

produk MP-ASI sebanyak 50% dapat meningkatkan kandungan protein sebesar 21,18%. Modifikasi nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai masih sedikit dilakukan, sehingga dalam penelitian ini dilakukan penambahan tepung kecambah kedelai pada nugget ayam dalam upaya meningkatkan zat gizi nugget ayam seperti kadar serat, antioksidan, dan kadar protein.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap karakteristik kimia meliputi kadar serat, aktivitas antioksidan, kadar protein, serta sifat sensoris nugget ayam.

## **C. Hipotesis**

Ada pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap kadar serat, aktivitas antioksidan, kadar protein, dan sifat sensoris nugget ayam.

## **D. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kecambah kedelai terhadap kadar serat, aktivitas antioksidan, dan protein serta nilai sensoris nugget ayam.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kadar serat nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai.
- b. Menganalisis aktivitas antioksidan nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai.
- c. Menganalisis kadar protein nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai.
- d. Menganalisis sifat sensoris nugget ayam yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dengan penambahan tepung kecambah kedelai.
- e. Mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan tepung kecambah kedelai pada nugget ayam.

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat fortifikasi kecambah kedelai untuk meningkatkan kandungan gizi nugget.

2. Bagi IPTEK

Sebagai pendukung ilmu pengetahuan dalam pembuatan nugget dengan penambahan tepung kecambah kedelai.

