

PENGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP MUTU NUGGET DAGING SAPI

The Using of Tofu Flour As the Binder Nugget Quality of Beef

Mayya Sari

Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: mayasari19941234@gmail.com

ABSTRAK

Nugget adalah jenis makanan lauk pauk berkadar protein tinggi yang terbuat dari bahan dasar hewani dan dicampur dari bahan lain melalui proses pemaniran dan penggorengan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah penambahan tepung ampas tahu dalam pembuatan nugget daging sapi serta untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) pH dan kadar air dari nugget daging sapi dengan penggunaan ampas tahu sebagai bahan pengikat dan lama simpan nugget daging sapi. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan faktor (A) adalah taraf penggunaan tepung ampas tahuyaitu : $A_1 = 15\%$, $A_2 = 30\%$, $A_3 = 35\%$. Faktor (B) adalah lama simpan yaitu : $A_1 = 5$ hari, $A_2 = 10$ hari dan $A_3 = 15$ hari. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat interaksi terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) nugget daging sapi. Hasil dari penilaian panelis menunjukkan bahwa sifat organoleptik, pH dan kadar air terbaik pada penelitian ini terdapat pada pemberian tepung ampas tahu 35%, dengan lama penyimpanan 15 hari.

Kata kunci: Ampas Tahu, Daging Sapi, Mutu Nugget

ABSTRACT

Nugget is one of food which has high protein, made from animal and mixed with another material through breeding and frying. The purpose of research is to find out the number of added tofu flour in making beef nugget, also to know the organoleptic properties (colour, flavor, taste, texture) pH and water level of beef nugget. The methodology of research is Random Completed Design (RCD) factorial pattern through (A) factor is the standard of using tofu flour is $A_1 = 15\%$, $A_2 = 30\%$, $A_3 = 35\%$. B factor is old storage is : $A_1 = 5$ days, $A_2 = 10$ days, $A_3 = 15$ days. The result of research shows if there is no interacted toward organoleptic (colour, flavor, taste, texture) of beef nugget. The result of panelists valued shows if the best organoleptic, pH and level water is 35% of tofu flour by 15 days old storage.

Key words: Tofu, Beef and Quality of Nugget

PENDAHULUAN

Daging sapi adalah salah satu produk pangan asal hewani yang penting untuk pertumbuhan, karenadaging sapi mengandung gizi yang tidak kalah pentingnya dari zat besi, yaitu protein. Protein berperan penting dalam membantu tubuh untuk membentuk jaringan baru pada otot. Daging sapi memiliki ciri-ciri seperti tekstur dagingnya kenyal, warna merah pucat atau keungu-unguan, serabut daging halus, sedikit lemak berwarna kekuning-kuningan, bau dan rasa. Mengandung kandungan nutrisi seperti kalori 207 kkal, protein 18,8 g, lemak 014, 0 g, karbohidrat 0 g, kalsium 11 mg, fosfor 170 mg, besi 2,8 mg, vitamin A 30 SI, vitamin B 0,08 mg, vitamin C 0 mg, dan air 66 g (Raharjo, 2010).

Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelemuran

tepung roti, dan di goreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Nugget dapat diberi tambahan bahan makanan lain untuk meningkatkan nilai gizi seperti tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat dalam adonan nugget. Bahan pengikat merupakan bahan yang digunakan dalam adonan seperti tepung-tepungan yang memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan emulsifikasi lemak dibandingkan dengan bahan pengisi. Bahan pengikat dalam adonan dapat berfungsi sebagai bahan pengemulsi juga mengurangi penyusutan pada waktu pengolahan dan meningkatkan daya ikat air. Protein dalam bentuk tepung dipercaya dapat memberikan sumbangan terhadap sifat pengikatan seperti tepung ampas tahu.

Ampas tahu merupakan hasil dari pabrik pembuatan tahu yang merupakan sisa dari pembuatan tahu yang diperoleh dari

bubur kedelai yang diperas dan tidak digunakan lagi lalu dijemur dan kemudian digiling menjadi tepung. Selama ini ampas tahu belum dimanfaatkan secara maksimal. Untuk meningkatkan nilai tambah ampas dapat diolah menjadi tepung karena mudah dalam penyimpanan. Daya simpan merupakan lama waktu suatu produk makanan yang sudah di olah dapat di simpan dalam waktu yang telah di tentukan pada kondisi yang disarankan sesuai petunjuk penyimpan dan selama penyimpanan tetap terjaga kesegaran dan kualitas yang dapat di terima oleh konsumen.

Mutu adalah keseluruhan ciri dari suatu produk olahan panganyang kemampuannya dapat memuaskan kebutuhan dan memenuhi harapan-harapan pelanggan. Pengukuran mutu dalam penelitian ini adalah dengan melakukan ujian dan organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh kesimpulan bahwa penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat dapat mempertahankan sifat organoleptik, pH dan kadar air nugget daging sapi. Hasil dari penilaian panelis menunjukkan bahwa sifat organoleptik, pH dan kadar air tebaik pada penelitian ini terdapat pada pemberian tepung ampas tahu 35%. Dengan lama penyimpanan 15 hari.

DAFTAR PUSTAKA

Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Apriliyani, M. W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan *Carboxymethyl Cellulose (CMC)* Pada Pembuatan Keju *Mozzarella* terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Hakim. U. N., Rosyidi. D., Widati. A. S. 2012. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arrundinaceae*) terhadap

kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. *Jurnal*. Universitas Brawijaya. Malang

Jamaluddin, Rahardjo B., Hastuti P., dan Rochmadi. 2008. Model matematik perpindahan panas dan massa proses penggorengan buah pada keadaan hampa. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kartikasari, L. R. 2005. Pengaruh Ekstrak Hipofisis Sapid dan Level Protein Konsentrat Terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing Kacang Jantan. *J. Sain Vet*. 23 (2). Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Maulida, R. 2011. Pengembangan produk makanan jajanan anak sekolah di kota malang berbasis tepung garut. *Skripsi Program Studi Tata Boga*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.

Melisa, N. 2011. Pengaruh pencampuran tepung ampas tahu dan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap mutu *nugget* wortel (*Daucus carota* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Nurmalia. 2011. Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif makanan siap saji rendah lemak dan protein serta tinggi serat. *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro. Semarang

Raharjo, S. 2010. Aplikasi madu sebagai pengawet daging sapi giling segar selama proses penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winiar, P.B. 2004. Sifat Fisik Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Substitusi Otak Sapi. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yuliani, I. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan campuran jenis

pangan sumber protein dan jenis filler
yang berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi

Jasadn Produksi Fakultas Teknik
Universitas Negeri Semarang.