

Tingkat Kesukaan Anak-Anak Terhadap Nugget Ayam Menggunakan Tepung Sorghum

Merri D Rotinsulu*, Evacuree S Tangkere, Agnitje Rumambi, Syalom Sakul

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado

*Email: merrirrot@gmail.com

Abstrak: Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan anak-anak terhadap nugget ayam yang menggunakan tepung sorghum. Penelitian menggunakan 27 anak-anak dari berbagai umur yang dikelompokkan berdasarkan umur yaitu 1. Umur 5-6 tahun, 2. Umur 7-8 tahun, 3. Umur 9-10 tahun, dan 4. Umur 11-12 tahun. Kelompok dengan jumlah anggota terbanyak adalah anak-anak umur 7-8 tahun (44,44%) dan paling sedikit adalah kelompok umur 9-10 tahun (11,11%). Tingkat kesukaan dalam penelitian ini dilihat dari cita rasa, tekstur, dan bentuk. Pengumpulan data melalui metode survey dan dianalisis dengan statistik deskriptif. Hasil analisis menunjukkan nugget bentuk batang lebih disukai anak-anak dibanding bentuk bulat dan segitiga. Citarasa dan tekstur yang lebih disukai adalah nugget dengan penambahan 100 g tepung sorghum dibanding 50 dan 150 g.

Kata kunci: nugget ayam; tepung sorghum; tingkat kesukaan

Abstract: The purpose of this study was to determine the level of children's preference for chicken nuggets using sorghum flour. The study used 27 children of various ages who were grouped by age, Group 1. Age 5-6 years, 2. Age 7-8 years, 3. Age 9-10 years, and 4. Age 11-12 years. The group with the highest number of members was children aged 7-8 years (44.44%) and the least was the group aged 9-10 years (11.11%). The level of preference in this study was seen from taste, texture and shape. Data collection through survey methods and analyzed with descriptive statistics. The results of the analysis showed that children preferred rod-shaped nuggets compared to round and triangular shapes. The preferred taste and texture are nuggets with the addition of 100 g of sorghum flour compared to 50 and 150 g.

Keywords: chicken nuggets; sorghum flour; levels of pleasure

1. Pendahuluan

Nugget ayam adalah produk yang bergizi karena bahan-bahan untuk membuat nugget berkualitas baik dalam pembuatannya (Tiinginiyati, 2013). Sekarang ini nugget umumnya terbuat dari daging ayam broiler yang digiling ditambah bahan pengisi serta bumbu kemudian dikukus, dicetak dan dilapisi putih telur dan tepung roti lalu digoreng (Yusuf, et al 2004). Nugget banyak digemari kaum milenial termasuk makanan cepat saji, karena dalam menyediakan untuk dikonsumsi sangat mudah dan tidak membutuhkan waktu lama dan ketersediaan sangat banyak dan mudah didapatkan dari swalayan dalam berbagai merek dagang, kemasan dan harga (Rotinsulu, 2022). Selain itu dipasarkan juga di pasar tradisional, rumah makan sampai dijajakan pedagang dengan gerobak di sekolah dan sekitar perumahan masyarakat. Rata-rata nugget ayam paling digemari anak-anak dan mereka sangat familiar dan dikonsumsi sebagai lauk pauk atau sebagai makanan selingan. Anak-anak banyak mengonsumsi nugget disekolah pada jam istirahat, di rumah sebagai sarapan sampai makan malam karena rasanya yang lezat.

Kelezatan nugget sangat ditentukan oleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Pemanfaatan bahan pengisi berupa Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) adalah salah satu sereal yang kaya sumber karbohidrat dan protein (Slamet dan Yuliyanti, 2012). Sorghum adalah bahan pangan yang berpotensi digunakan sebagai sumber karbohidrat dimana kandungannya sebesar 80,425, protein 10,11%, lemak 3,65%, abu 2,24%, serat 2,745 (Suarni, 2004). Selain itu sorghum mengandung asam amino lisin, leusin dan isoleusin yang cukup tinggi dan vitamin B kompleks dengan kadar

tiamin, riboflavin, niasin yang bervariasi serta serat pangan tinggi yang merupakan gabungan serat larut dan serat tidak larut yang berperan aktif dalam kesehatan pencernaan (Suarni, 2016). Di Indonesia pemanfaatan sorghum untuk memenuhi kebutuhan pangan masih sangat jarang penggunaannya. Untuk itu penganekaragaman pangan perlu ditingkatkan dengan pengembangan teknologi tepat guna diantaranya nugget ayam.

2. Materi dan Metode

Bahan yang digunakan adalah 1500 g daging ayam, 3 lembar roti tawar, 6 butir telur, 300 ml susu UHT, 11/2 buah bawang bombay, 12 siung bawang putih, 3 bungkus penyedap, 3 sdt gula, 3/4 sdt merica, tepung panir, terigu, telur, minyak goreng. Alat yang digunakan adalah kukusan, wajan, baskom, pisau, chooper, telenan, sendok,

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Winetin Kecamatan Talawaan kabupaten Minahasa Utara bulan April 2022, pada 27 anak, dengan pemberitahuan dan dipanggil untuk diminta responsnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar boneka lagi tertawa (suka) dan lagi menangis (tidak suka). Menggunakan metode survey dengan pengisian kuesener dalam menilai nugget dengan tepung sorghum dalam mengumpulkan data dan selanjutnya analisis data menggunakan statistik deskriptif dengan cara menggambarkan data yang terkumpul dan memberikan informasi yang berguna dalam bentuk tabel, sehingga memberikan informasi tersebut lebih lengkap

Tabel 1. Bahan Pembuatan Nugget

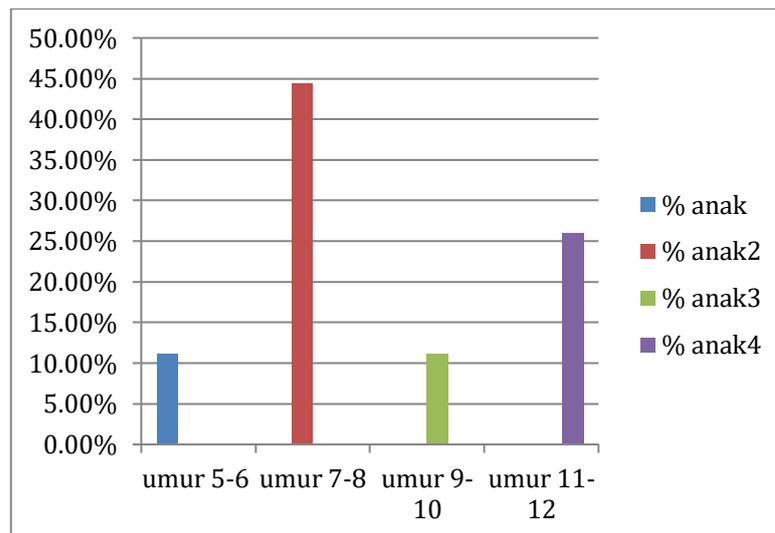
Bahan	S2	S2	S3
Dagingayam	500 g	500 g	500 g
Roti tawar	1 lembar	1 lembar	1 lembar
Telurayam	2 butir	2 butir	2 butir
Susu UHT	100 ml	100 ml	100 ml
Merica	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Penyedap	1 bungkus	1 bungkus	1 bungkus
Gulapasin	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Bawangputih	4 siung	4 siung	4 siung
Bawang Bombay	½ buah	½ buah	½ buah
Wortel	50 g	50 g	50 g
Tepung sorghum	50 g	100 g	150 g

Daging ayam dipotong kecil-kecil ,dimasukkan dalam chopper bersama bahan lainnya untuk dibuat adonan. Setelah itu adonan dibentuk dengan cetakan kue berbentuk batang, cincin dan bulat dan dikukus selama 15 menit. Kemudian dilumuri dengan adonan telur dan tepung terigu dan dibalut dengan tepung roti. Selanjutnya digoreng sampai kekuningan dan diangkat, ditiriskan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Presentase jumlah peserta

Data presentasi jumlah peserta berdasarkan umur dapat dilihat pada Gambar 1.



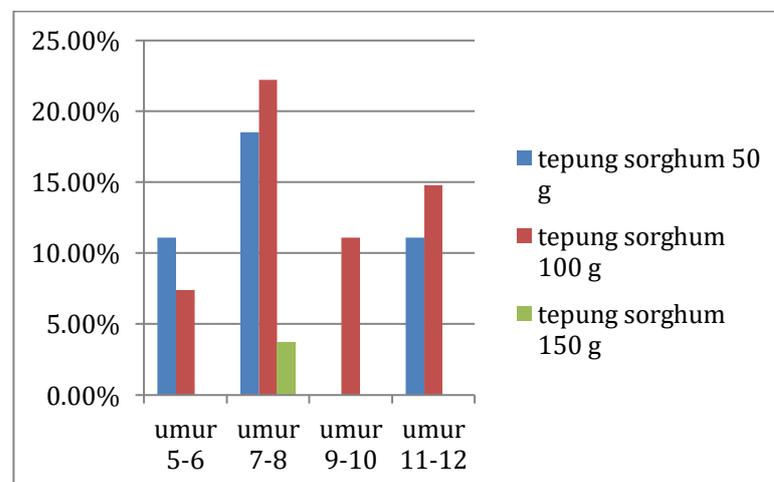
Gambar 1. Prosentase Peserta Berdasarkan Umur

Dari data pengamatan dapat dilihat peserta bervariasi dari anak-anak umur 5- 12 tahun dimana terbanyak adalah berumur 7-8 tahun sebanyak 44,44% dan terendah umur 9-10 tahun sebanyak 11,11% orang. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak (Armin, 2009)

Di masa pertumbuhan anak-anak termasuk usia 5-12 tahun membutuhkan protein untuk membantu proses perkembangan dan pertumbuhan badannya. Sumber protein hewani antara lain daging ayam yang banyak diolah menjadi nugget ayam. Nugget ayam sangat digemari oleh anak-anak dari kalangan umur, dan yang paling diminati oleh anak-anak umur sekolah taman kanak-kanak sampai usia Sekolah Dasar. Nugget disukai karena enak rasanya dimakan karena gurih dan sangat mudah penggunaannya. Selain itu nugget mudah didapatkan dan sudah banyak dijual di pedagang keliling yang menjajarkannya di warung atau pedagang gerobak di dekat sekolah- sekolah.

3.2. Tingkat Kesukaan Terhadap Citarasa Nugget

Kesukaan anak-anak terhadap nugget ayam yang menggunakan tepung sorghum dapat dilihat pada Gambar 2.

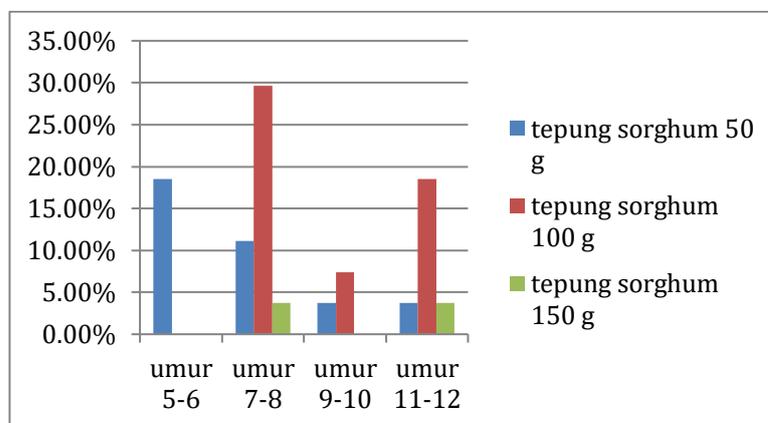


Gambar 2. Tingkat Kesukaan Anak-Anak Terhadap Citarasa Nugget

Data yang diperoleh ternyata anak-anak menyukai cita rasa nugget yang menggunakan tepung sorghum beragam dari 0% sampai 22 %. Anak-anak umur 5-6 tahun lebih menyukai nugget dengan penggunaan tepung sorghum 50 g, umur 7-8 tahun menyukai penggunaan 100 g tepung sorghum, anak-anak umur 9-10 menyukai penggunaan 100g tepung sorghum dan umur 11-12 tahun menyukai penambahan 100 g tepung sorghum. Rata-rata yang paling disukai anak-anak adalah nugget ayam yang menggunakan 100 g tepung sorghum. Ternyata penambahan tepung sorghum dapat mempengaruhi tingkat kesukaan nugget ayam anak-anak. Menurut Suhardjo (1989), daya terima makanan merupakan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu sehingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan. Manusia makan untuk kenikmatan. Kesukaan akan makanan berbeda-beda. Secara umum, makanan yang disukai adalah makanan yang memenuhi selera atau cita rasa indrawi dalam hal rupa, warna, bau atau aroma, rasa, suhu, dan tekstur. Dalam bidang pangan uji organoleptik hedonik diperlukan untuk memperoleh pendapat konsumen tentang produk baru dan mengetahui yang mana paling disukai (Susiwi, 2009).

3.3. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Nugget

Hasil pengamatan tingkat kesukaan anak-anak terhadap tekstur nugget ayam yang menggunakan tepung sorghum dapat dilihat pada Gambar 3.

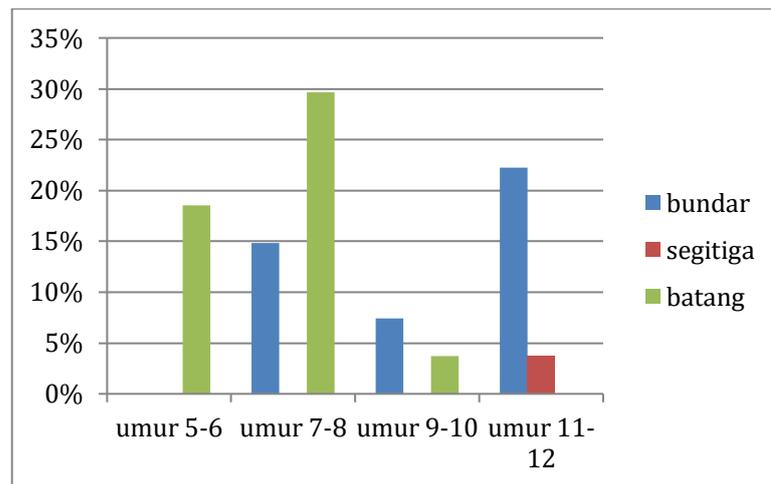


Gambar 3. Tingkat Kesukaan Terhadap Texture Nugget

Dari data pengamatan terlihat tingkat kesukaan terhadap tekstur nugget ayam bervariasi. Yang berumur 5-6 tahun lebih menyukai nugget ayam yang menggunakan 50 g tepung sorghum, anak-anak yang berumur 7-8 tahun, 9-10 tahun, 11-12 tahun menyukai yang menggunakan 100 g tepung sorghum serta sedikit anak-anak umur 7-8 tahun dan 11-12 tahun yang menyukai yang menggunakan 150 g tepung sorghum. Ternyata tepung sorghum dapat memberi tekstur nugget yang dapat diterima anak-anak. Sifat fisik meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba, perasa termasuk mulut dan penglihatan merupakan ukuran tekstur yang adalah ciri suatu bahan (Midayanto dan Yuwono, 2014).

4.4. Tingkat Kesukaan Anak-Anak Terhadap Bentuk Nugget

Kesukaan anak-anak terhadap bentuk nugget ayam yang menggunakan tepung sorghum dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tingkat Kesukaan Terhadap Bentuk Nugget

Bentuk nugget mempengaruhi tingkat kesukaan anak-anak dalam penilaian nugget yang ditambahkan tepung sorghum sangat bervariasi. Dari data anak-anak umur 5-6 tahun semuanya menyukai nugget ayam berbentuk batang, anak-anak umur 7-8 tahun menyukai bentuk batang dan bundar, anak-anak umur 9-10 tahun menyukai bentuk bundar dan batang serta anak-anak umur 11-12 menyukai bentuk bundar dan segitiga. Dalam uji organoleptik bagian penglihatan berhubungan erat dengan ukuran, panjang lebar dan diameter serta bentuk bahan (Dianka, 2010)

4. Kesimpulan

Tingkat kesukaan anak-anak di desa Winetin terhadap nugget ayam yang menggunakan tepung sorghum sangat bervariasi dan yang kebanyakan memilih adalah berbentuk batang dan yang menggunakan 100 g tepung sorghum.

Daftar Rujukan

- Anonimous. 2021. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI
- Armin, A. S. 2009. *Praktikum Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta
- Dianka W, 2010, Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review*. 1(1), 116-125
- Kusumaningrum M., K. Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik. *Animal Agriculture Journal*. 2(1), 370-376
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4), 259-267
- Rotinsulu M.D, E. S Tangkere, F.S Ratulangi, 2022, Kualitas Organoleptik Nugget Ayam Menggunakan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisicical Formatypica*). *Zootec*. 42(1), 124 – 130
- Slamet B dan Yuliyanti. 2013. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L, Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3), 177-186
- Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 35(3), 99-110

- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Tjnginiyati, K. N. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science And Culinary Education Journal*. 2(1): 63-71