

PENGOLAHAN NUGGET KENTANG

Mudasirah¹, Fauziah Anas²

^{1,2}Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

Jl. Angkatan 45 No. 1 A Telp. (0421) 93308 Lt. Salo-Sidrap-Sul-Sel

*Corresponding author: mudasirah1808@gmail.com

ABSTRAK

Nugget kentang merupakan produk pangan yang terbuat bahan nabati yaitu kentang (*Solanum tuberosum L.*), kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (breading), dan digoreng setengah matang, lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah melakukan diversifikasi bahan baku nugget yang berasal dari hewani dengan bahan nabati yaitu kentang (*Solanum tuberosum L.*). Bahan utama yang digunakan yakni kentang, bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan nugget kentang memiliki fungsi masing-masing. Seperti misalnya tepung tapioka memiliki fungsi sebagai pengental dan perekat bahan-bahan lainnya, tepung panir sebagai pelapis serta pewarna pada nugget dan lain-lain. Setelah dilakukan pembuatan nugget secara keseluruhan hasil penilaian sangat baik yakni memiliki penilaian terbaik kualitas warna nugget sudah baik, beraroma khas kentang dan bahan tambahannya, tekstur yang kenyal dan rasa yang disukai oleh panelis.

Kata Kunci : Nugget, Kentang, Pengolahan

ABSTRACT

*Potato nuggets are a food product made from vegetable ingredients, namely potato (*Solanum tuberosum L.*), then covered with flour adhesive, breaded with breadcrumbs, and half-cooked fried, then frozen to maintain its quality during storage. The purpose of this study was to diversify raw materials for nuggets from animal origin with vegetable ingredients, namely potato (*Solanum tuberosum L.*). The main ingredients used are potatoes, additional ingredients used in making potato nuggets have their respective functions. For example, tapioca flour has a function as a thickener and adhesive for other ingredients, breadcrumbs as a coating and coloring in nuggets and others. After making nuggets, the overall assessment results are very good, namely having the best assessment, the color quality of the nuggets is good, the taste is typical of potatoes and the added ingredients, the texture is chewy and the taste is liked by the panelists.*

Keywords : Nuggets, Potatoes, Processing



PENDAHULUAN

Pangan adalah suatu komoditi penting serta strategis sangat dibutuhkan manusia di setiap wilayah pada setiap saat perlu tersedia untuk jumlah yang mencukupi, beserta dengan mutunya yang layak dan aman dijadikan konsumsi dengan harganya yang dapat dijangkau pada standar ekonomi masyarakat. Beriringan berjalannya waktu, dalam hal kemajuan pangan. Hal tersebut membuat suatu industri pangan dalam memenuhi kebutuhannya dan tetap berada dipasaran berlomba-lomba memproduksi produk pangan cepat saji, praktis, *Ready to cook* serta instan. Ketersediaan makanan praktis ini dijadikan pilihan sebagian besar Masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan hidup sehari-harinya. Salah satu jenis olahan makanan praktis industri yang banyak beredar dan menjadi pilihan beberapa masyarakat yakni Nugget.

Nugget pada umumnya berasal dari produk daging yang diolah, dicetak, dibekukan serta dimasak atau digoreng yang diolah dari bahan campuran daging giling yang diberi bahan tambahan berupa tepung tapioka sebagai perekat dan dilapisi dengan bahan pelapis berupa tepung nugget serta bahan tambahan lainnya. Menurut (Amaliyah, 2009) Nugget pada umumnya memiliki komposisi protein yang tinggi yang merupakan gizi makro untuk tubuh. Proses pengolahan nugget dilakukan penambahan daya ikat dari bahan pengisi yang ditambahkan, selain itu dilakukan penambahan bahan untuk meningkatkan flavor, dengan penambahan bahan pengisi, selama pemasakan dapat mengurangi pengerutan, karakteristik fisik dapat ditingkatkan serta kimiawinya sehingga didapatkan nilai sensori yang disukai selain dari itu biaya formulasi dapat dikurangi. Menurut (Suryono, 2008) nuggetpun memiliki aroma khas bahan penyusunnya. Produk nugget memiliki kandungan protein hewani, namun beberapa orang memiliki pantangan mengkonsumsi daging akibat penyakit yang diderita. Oleh karena itu peneliti melakukan diversifikasi bahan baku untuk nugget yang terdiri dari bahan hewani menjadi bahan yang berasal dari nabati yaitu kentang (*Solanum tuberosum L.*).

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat

Pembuatan nugget kentang dilaksanakan hari Rabu, Tanggal 22 Bulan Desember Tahun 2021 pukul 10.00 WITA sampai selesai. Di Desa Bulucenrana, Kec. Pitu Riawa Kabupaten Sidenreng Rappang.

Bahan dan Alat

Adapun alat yang di gunakan adalah kompor, panci kukus, baskom, timbangan digital, wadah cetak dan wajan. Bahan yang digunakan yaitu kentang 600 gram, tepung tapioka 1,2 kg, tepung roti/panir 500 gram, wortel 100 gram, telur 4 butir, penyedap rasa secukupnya.

Prosedur

Adapun prosedur kerja dari Penelitian ini yakni penyiapan bahan dan alat yang dipergunakan dalam pembuatan nugget kentang. Kemudian menimbang bahan yang digunakan, kentang dan wortel dicuci bersih, kemudian memisahkan kulit dengan dagingnya. Kentang di potong kecil-kecil kemudian dikukus selama 15 menit, untuk wortel diparut kecil. Setelah kentang dikukus dihancurkan hingga halus, kemudian dimasukkan wortel yang sudah diparut. Memasukkan telur dan penyedap rasa. Memasukkan sedikit demi sedikit tepung tapioka. Kemudian dimasukkan ke dalam wadah cetak. Penambahan tapioca dilakukan dengan perlakuan (1) Penambahan tepung tapioka 200 gram (2) Penambahan tepung tapioka 400 gram (3) Penambahan tepung tapioka 600 gram. Panci yang berisi air panaskan. Kentang yang sudah dicetak dikukus selama 20 menit. Nugget kemudian dipotong kecil-kecil yang dicelupkan ke adonan telur serta dibaluri permukaannya tepung roti. Minyak dipanaskan kemudian digoreng. Setelah mendapatkan hasil nugget Kentang, maka dilakukan pengujian organoleptik berupa warna, aroma, tekstur dan rasa.

HASIL

Hasil yang diperoleh dari pembuatan nugget kentang adalah sebagai berikut:

No	Parameter	Perlakuan		
		Penambahan Tapioka 200 g	Penambahan Tapioka 400 g	Penambahan Tapioka 600 g
1	Warna	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka
2	Aroma	Suka	Suka	Suka
3	Tekstur	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka
4	Rasa	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka

Sumber. Data Sekunder Hasil Pembuatan Nugget Kentang, 2021

PEMBAHASAN

Nugget pada umumnya berasal dari produk daging yang diolah, dicetak, dibekukan serta dimasak atau digoreng. Produk nugget memiliki kandungan protein hewani, namun beberapa orang memiliki pantangan mengkonsumsi daging akibat penyakit yang diderita. Oleh karena itu peneliti melakukan diversifikasi bahan baku untuk nugget yang terdiri dari bahan hewani menjadi bahan yang berasal dari nabati yaitu kentang (*Solanum tuberosum L.*). Hal ini sama dengan pendapat (Alghifari, V., & Azizah, 2021), nugget merupakan produk daging giling yang bentuk melalui bahan perekat, yang ditambahkan bumbu, bagian luar diberi perakat tepung sebelum dilumuri tepung roti (*Breading*), dilakukan penggorengan setengah matang kemudian dibekukan untuk penyimpanan lebih lanjut.

Warna

Hasil pengamatan pada warna menunjukkan bahwa pada semua perlakuan memiliki warna yang sangat disukai oleh penelis. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas warna nugget sudah baik. Hal tersebut menemukan bahwa penambahan konsentrasi tepung tapioka yang berbeda tidak berpengaruh terhadap warna nugget yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan pendapat (Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., & Sary, 2006), tepung tapioka tidak mempengaruhi warna nugget, namun dipengaruhi oleh tepung panir yang dibalurkan pada bagian luar serta lapisan butternya.

Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aroma menunjukkan bahwa semua perlakuan memiliki aroma yang disukai oleh penelis. Hal tersebut menemukan bahwa penambahan konsentrasi tepung tapioka yang berbeda tidak berpengaruh terhadap aroma nugget yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan (Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., & Sary, 2006), tepung tapioka tidak mempengaruhi nugget, namun dipengaruhi oleh bumbu yang ditambahkan.

Tekstur

Hasil pengamatan panelis terhadap tekstur menunjukkan bahwa panelis menyukai tekstur dari nugget kentang. Tekstur yang dihasilkan pada nugget kentang adalah kenyal. Hal ini sesuai dengan (Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., & Sary, 2006), perlakuan penambahan tapioka membuat tekstur semakin kenyal, semakin banyak yang ditambahkan semakin kenyal.

Rasa

Hasil pengamatan pada warna menunjukkan bahwa pada semua perlakuan memiliki rasa yang sangat disukai oleh penelis. Hal ini dikarenakan penambahan garam atau penyedap

rasa pada pembuatan nugget kentang. Hal ini sesuai dengan (Astawan, M, 2006), rasa yang ditambahkan berasal dari penambahan garam dapur, garam dapur dapat juga memperkuat tekstur, elastisitas pasta, fleksibilitas yang meningkat dan mengikat air. Selain daripada itu, aktivitas delapan enzim amilase dan protease dapat dihambat dengan penambahan garam dapur tersebut, dari penambahan tersebut, pasta tidak mengembang secara berlebihan serta tidak bersifat lengket.

Bahan tambahan

Bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan nugget kentang memiliki fungsi masing- masing. Seperti misalnya tepung tapioka sebai bahan pengental bahan-bahan lainnya, tepung panir sebai pelapis dan pewarna pada nugget, dan lain-lain. Hal tersebut sesuai dengan (Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., & Sary, 2006), perlakuan penambahan tapioka membuat tekstur semakin kenyal, semakin banyak yang ditambahkan semakin kenyal.

KESIMPULAN

Nugget kentang merupakan produk pangan yang terbuat dari kentang (*Solanum tuberosum L.*), bagian luar diberi perakat tepung sebelum dilumuri tepung roti (*Breading*), dilakukan penggorengan setengah matang kemudian dibekukan untuk penyimpanan lebih lanjut. Kualitas warna nugget sudah baik, beraroma khas kentang dan bahan tambahannya, tektur yang kenyal dan rasa yang sangat disukai oleh panelis. Bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan nugget kentang memiliki fungsi masing-masing. Seperti misalnya tepung tapioka memiliki fungsi sebagai pengental dan perekat bahan-bahan lainnya, tepung panir sebagai pelapis serta pewarna pada nugget dan lain-lain. Setelah dilakukan pembuatan nugget secara keseluruhan hasil penilaian sangat baik yakni memiliki penilaian terbaik kualitas warna nugget sudah baik, beraroma khas kentang dan bahan tambahannya, tekstur yang kenyal dan rasa yang disukai oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1).
- Amaliyah. (2009). *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseoulus vulgaris) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian*. Jakarta.
- Astawan, M, S. W. (2006). *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor.

- Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., & Sary, A. N. (2006). Pengaruh komposisi tepung tapioka dan daging serpih marlin hitam terhadap karakteristik dan tingkat kesukaan fish nugget. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 8(2), 273–281.
- Suryono, et. al. (2008). Sosialisasi Pembuatan Nugget Ayam pada Ibu-Ibu Kelompok PKK di Kelurahan Pijoan Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. *Pengabdian Pada Masyarakat*, 1410–0770.