

**PENGOLAHAN NUGGET KIJING (*Pseudodon vandenbushianus*)
DENGAN KONSENTRASI DAGING KIJING DAN
LABU KUNING (*Cucurbita moschara*)**

***PROCESSING OF GRAVESTONE NUGGET (*Pseudodon vandenbushianus*)
WITH GRAVESTONE MEAT CONCENTRATION AND
YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita moschara*)***

Radikal¹, Resie Janika¹

¹⁾ Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNIVED

ABSTRAK

Nugget adalah suatu produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu. Pengolahan kijing menjadi nugget akan meningkatkan nilai ekonomis kijing. Dengan penambahan daging kijing dan labu kuning sebagai bahan pengisi akan mempengaruhi baik atau tidaknya kualitas nugget yang dihasilkan. Sehingga perlunya penambahan labu kuning sebagai bahan pengisi nugget. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu konsentrasi daging kijing dan labu kuning (225 gr : 50 gr, 200 gr : 75 gr, dan 175 gr : 100 gr). Analisa dalam penelitian ini meliputi uji organoleptik dengan parameter (warna, rasa, aroma dan tekstur). Hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma dan tekstur nugget kijing dengan perlakuan konsentrasi daging kijing dan labu kuning pada taraf signifikan 5% menunjukkan tidak bedanya, sedangkan berdasarkan parameter rasa menunjukkan perbedaan yang nyata dimana panelis lebih menyukai perlakuan dengan konsentrasi daging kijing dan labu kuning 225 gr : 50 gr dengan nilai 3,95 (suka).

Kata kunci : Nugget, Kijing, Labu Kuning

ABSTRACT

*Nugget is a processed meat products made from minced meat that is printed in the form of rectangular pieces and coated with seasoned flour. Gravestone processing into nuggets will increase the economic value gravestone. With the addition of meat gravestone and pumpkins as a filler material will affect whether or not the quality of the resulting nuggets. A research on the processing nuggets gravestone (*Pseudodon vandenbushianus*) with concentration gravestone meat and pumpkin (*Curcurbita moschara*).The treatment in this study, namely the concentration of gravestones and pumpkin meat (225 g: 50 gr, 200 gr: 75 g, and 175 g: 100 gr). The analysis in this study include organoleptic parameters (color, flavor, aroma and texture).The results of organoleptic test for color, aroma and texture nuggets gravestone gravestones by treatment with meat and pumpkin on a significant level of 5% showed no bedanyata, while based on the parameters of taste showed significant differences in which panelists preferred the treatment with concentrations gravestone meat and pumpkin 225 gr : 50 ounces with a value of 3.95 (like).*

Keywords: Nugget, Kijing, Yellow Pumpkin

PENDAHULUAN

Kijing (*Pseudodon vandenbushianus*) ialah sejenis keong bertangkup yang mudah dikenal dari bentuk cangkangnya. Di Kabupaten Lebong khususnya Danau Tes, kijing merupakan salah satu komoditas hasil perairan yang melimpah. Hal ini dapat dilihat dari jumlahnya yang mencapai 1500 kg per bulan atau sama dengan 10.500 biji per bulan.

Kijing merupakan salah satu sumber gizi tinggi salah satunya protein. Kijing mengandung kadar protein cukup tinggi sebesar 18% (Williams *et al*, 1993). Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai ekonomis kijing maka perlu dilakukan pemanfaatan kijing salah satunya dengan pembuatan nugget kijing. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung panir. Faktor yang mempengaruhi kualitas nugget salah satunya adalah bahan pengisi (filler). Upaya untuk meningkatkan daya ikat air produk daging, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan flavour, meningkatkan karakteristik irisan produk, mengurangi biaya formulasi perlu penambahan filler (bahan pengisi) (Rahayu, 1997). Salah satu bahan pengisi yang berpotensi yaitu labu kuning.

Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat. Karena kandungan gizi terutama karbohidratnya yang cukup tinggi maka labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan pengisi nugget. Dengan perbandingan daging kijing dan labu kuning sebagai bahan pengisi yang tepat akan mempengaruhi baik atau tidaknya kualitas nugget yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Alat yang dibutuhkan dalam proses pengolahan nugget kijing jaboy yaitu baskom, pisau, wajan, talenan, sendok besi, timbangan, alat pengukus, mesin penggiling daging dan kompor. Bahan yang dibutuhkan dalam penelitian ini yaitu kijing, tepung terigu, tepung maizena, tepung roti, labu kuning, wortel, bawang bombai, bawang putih, gula pasir, merica garam, telur, air, dan , minyak goreng

Pengolahan Daging Kijing dan Nugget Kijing

Adapun proses pengolahan daging kijing dan nugget kijing yaitu kijing dipilih, dicuci bersi lalu direbus, dikupas dan dibersihkan pada bagian perut lalu di bilas kembali dengan air hingga bersih,

selanjutnya daging kijing digiling hingga halus dengan mencampurkan bumbu. proses pengolahan nugget kijing yaitu daging kijing yang telah halus dan dibumbui berdasarkan dicampurkan dengan labu kuning diparut memanjang kasar, wortel, tepung terigu dan tepung maizena dan telur. Bahan yang telah tercampur dimasukkan ke dalam nampan dan dikukus, setelah dikukus nugget di dinginkan lalu di potong. Nugget dilumuri dengan adonan perekat yaitu putih telur pelumuran selanjutnya dengan tepung roti dan digoreng.

Metode Penelitian

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu konsentrasi daging kijing dan labu kuning (225 gr : 50 gr, 200 gr : 75 gr dan 175 gr : 100 gr).

Analisa penelitian yang digunakan yaitu uji organoleptik dengan parameter

penilaian terhadap aroma, rasa dan tekstur dengan menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 20 panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik Warna Nugget Kijing

Warna merupakan parameter pertama yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Warna merupakan parameter organoleptik yang penting dalam suatu produk makanan (Kartika, 1988). Hasil analisis warna nugget kijing dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. menunjukkan nilai rerata warna nugget kijing dengan perlakuan perbandingan daging kijing dan labu kuning tidak beda nyata pada taraf signifikan 5%. Warna nugget kijing yang dihasilkan agak kecoklatan, dimana warna nugget dapat dipengaruhi oleh penambahan labu kuning.

Tabel 1. Hasil Rerataan Uji Kesukaan Warna Nugget Kijing

Perbandingan Daging Kijing : Labu Kuning	Warna
225 gr : 50 gr	3,85 a
200 gr : 75 gr	3,75 a
175 gr : 100 gr	3.80 a

Keterangan : Angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf α 5% .

Atribut mutu = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka) ,4 (suka), 5 (sangat suka)

Menurut Anonim (2010) labu kuning mengandung β -Karoten yang menimbulkan warna kuning pada labu. Menurut Tanoto (1994), proses pemanasan yang terjadi, yaitu saat penggorengan nugget diduga menyebabkan mioglobin yang terkandung dalam daging terdenaturasi, sehingga warna nugget menjadi agak coklat pada setiap perlakuan.

Uji Organoleptik Rasa Nugget Kijing

Cita rasa merupakan suatu kesan yang diterima melalui saraf indera pengecap, yaitu lidah. Rasa memegang peranan yang penting dalam menentukan suatu produk diterima atau tidak oleh konsumen. Apalagi dalam pembuatan suatu produk baru, penilaian konsumen terhadap rasa sangat menentukan mutu produk tersebut (Kartika, dkk, 1988). Hasil analisis rasa nugget kijing dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan nilai rerata rasa nugget kijing dengan perlakuan perbandingan daging kijing dan labung kuning beda nyata pada taraf signifikan 5%. Penambahan daging kijing yang lebih banyak memberikan pengaruh terhadap rasa nugget, daging kijing mengandung lemak sebesar 0,78% (Williams *et all*, 1993).

Sedangkan penambahan labu kuning yang lebih banyak mempengaruhi rasa nugget yang sedikit manis, karena labu kuning mengandung gula sebesar 2,76 gr (Anonim, 2010). Selain itu rasa nugget dipengaruhi oleh pengolahan maupun pemasakan. Menurut Winarno (1997), pengolahan dan pemasakan bertujuan untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi, sehingga rasanya nikmat dan memuaskan bagi yang memakannya.

Tabel 2. Hasil Rerataan Uji Kesukaan Rasa Nugget Kijing

Perbandingan Daging Kijing : Labu Kuning	Rasa
225 gr : 50 gr	3,95 a
200 gr : 75 gr	3,40 b
175 gr : 100 gr	3,50 b

Keterangan : Angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf α 5% . Atribut mutu = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), 5 (sangat suka)

Uji Organoleptik Aroma Nugget Kijing

Aroma dapat didefinisikan sebagai suatu yang dapat diamati dengan indra pembau. Pada industri pangan pengujian terhadap aroma/bau dianggap penting karena dengan cepat dapat memberikan hasil penilaian tentang diterima atau tidaknya produk tersebut (Kartika, dkk, 1988). Hasil analisis aroma nugget kijing dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan nilai rerata aroma nugget kijing dengan perlakuan perbandingan daging kijing dan labung kuning tidak beda nyata pada taraf signifikan 5%. Berdasarkan nilai rerata aroma nugget kijing perbandingan daging kijing dan labu kuning tidak memberikan pengaruh terhadap aroma nugget yang ditimbulkan. Aroma merupakan bagian penting untuk menarik konsumen pada produk bahan pangan, sehingga memberikan ciri tertentu. Dalam setiap bahan pangan khususnya nugget memiliki aroma yang berbeda dan khas, hal ini bisa dipengaruhi oleh penambahan bumbu dan bahan yang digunakan ketika pemasakan. Pemberian gula dapat mempengaruhi aroma (Buckle *et al*,

1987). Bawang putih (*Allium sativum L.*) berfungsi sebagai penambah aroma serta untuk meningkatkan citarasa produk (Lingga dan Rustamana, 2005).

Uji Organoleptik Tekstur Nugget Kijing

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari (Kartika, 1988). Hasil analisis tekstur nugget kijing dapat dilihat pada tabel 4. Tabel 4. menunjukkan nilai rerata tekstur nugget kijing dengan perlakuan perbandingan daging kijing dan labung kuning tidak beda nyata pada taraf signifikan 5%. Tekstur nugget kijing dengan perbandingan daging kijing dan labu kuning diduga dipengaruhi proses penggilingan daging.

Owens (2001), menyatakan bahwa penggilingan atau pengecilan ukuran berfungsi agar area permukaan daging meluas, sehingga dapat terjadi ekstraksi protein. Offer dan Knight (1998) menyatakan bahwa jumlah air yang terkandung dalam bahan pangan berpengaruh terhadap tekstur, *juiciness* dan tingkat kekerasan.

Tabel 3. Hasil Rerataan Uji Kesukaan Aroma Nugget Kijing

Perbandingan Daging Kijing : Labu Kuning	Aroma
225 gr : 50 gr	3,65 a
200 gr : 75 gr	3,40 a
175 gr : 100 gr	3,55 a

Keterangan : Angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf α 5% .
Atribut mutu = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka) ,4 (suka), 5 (sangat suka)

Tabel 4. Hasil Rerataan Uji Kesukaan Tekstur Nugget Kijing

Perbandingan Daging Kijing : Labu Kuning	Tekstur
225 gr : 50 gr	3,50 a
200 gr : 75 gr	3,40 a
175 gr : 100 gr	3,45 a

Keterangan : Angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf α 5% .
Atribut mutu = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka) ,4 (suka), 5 (sangat suka)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma dan tekstur nugget kijing menunjukkan tidak beda nyata pada taraf signifikan 5%, sedangkan pada uji organoleptik rasa menunjukkan beda nyata pada taraf signifikan 5%, perlakuan konsentrasi daging kijing dan labu kuning (225 gr : 50 gr) paling disukai dengan penilaian 3,95 (suka)

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2010. *Labu Kuning*. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labu-kuning-cucurbita-moschata.html>. Akses Tanggal 5 Oktober 2011,
Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*. Penerjemah : H.

Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta

Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.

Lingga ME & MM Rustama. 2005 . Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros*), Udang Lobster (*Panulirus* sp), dan Udang Rebon (*Mysis* dan *Acetes*). *Jurnal Biotika* 5 (2).

Offer, G. dan P. Knight. 1988. The Structural Basis of WHC in Meat. Elsevier Applied Science.

Owens, C. M. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press LCC. Departemen of Poultry Science, Texas. (Edited by A. r. Sams).

Rahayu, R.Y. 2007. *Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang*

- Berbeda.* Skripsi. Yogyakarta :Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri.* Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Williams, J. D,ML Warren, KS Cummings, JL Harris, dan RJ Neves. 1993. " Status Konservasi Mussels kurang sedikit dari Amerika Serikat dan Kanada". *J.Perikanan*18 (9):6-22.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta