

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Inovasi

Kata *inovasi* berasal dari bahasa Inggris yang berarti perubahan. *Inovasi* dapat diartikan sebagai suatu kegiatan atau aktivitas berpikir yang berupaya menemukan hal-hal baru yang berkaitan dengan masukan, pengolahan, dan keluaran, yang dapat bermanfaat bagi kehidupan manusia.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), *inovasi* ialah suatu penemuan baru yang berbeda dengan yang telah ada sebelumnya dan yang telah diketahui. Sesuatu yang disebut *inovasi* harus bersifat baru dan menciptakan nilai. Untuk sesuatu yang baru, harus bisa menularkan kepada masyarakat yang mendapat manfaatnya. Untuk menciptakan *inovasi*, diperlukan ide-ide baru dengan banyak persyaratan. Selain fleksibilitas, ketuhanan dan kelengkapan, berpikir kreatif harus diiringi dengan produktivitas, kepekaan, orisinalitas, dan kreativitas yang tinggi.

UU No.19 tahun 2002 menjelaskan *Inovasi* ialah aktivitas penelitian, pengembangan, dan atau rekayasa yang bertujuan untuk mengembangkan penerapan praktis nilai-nilai baru dan hubungan ilmiah serta metode baru dalam menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi terkini dalam produk dan metode produksi (Gradianto, 2022).

Sedangkan menurut Goman (Rusdiana,2014) *inovasi* merupakan pelaksanaan secara singkat ide memiliki daya cipta atau kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru. *Inovasi* dapat diwujudkan dengan adanya

kreativitas yang cukup tinggi. Kreativitas merupakan kemampuan untuk menerapkan sesuatu yang baru ke dalam kehidupan kita (Dwijo wiyono H, 2020).

Drucker (2012)) juga mengungkapkan, *Inovasi* merupakan alat khusus bagi perusahaan karena mereka dapat memanfaatkan atau memanfaatkan perubahan baru untuk menciptakan peluang melakukan bisnis secara berbeda. Hal ini dapat ditunjukkan, dipelajari dan ditindaklanjuti.

Sementara itu menurut Bateman dan Snell (2009), menerangkan *Inovasi* yaitu suatu perubahan positif terhadap suatu langkah-langkah atau teknologi yang berguna dan berbeda dengan cara melakukan sesuatu yang ada saat ini. Ada dua jenis *inovasi* yaitu *inovasi* proses dan *inovasi* produk (Fikriyansyah,2022).

2.1.1 Ciri-Ciri *inovasi*

a) Memiliki Rencana

Untuk menciptakan *inovasi* diperlukan rencana dan struktur yang jelas karena mempengaruhi kehidupan di masa depan. Oleh karena itu, para inovator hendaknya mempersiapkan diri secara matang dan tidak terlalu terburu-buru dalam melakukan hal-hal yang dapat menghambat pencapaian *inovasi* yang telah diciptakannya.

b) Punya Keunggulan

Saat ini, orang berlomba-lomba untuk menjadi kreatif. Namun harus diingat bahwa produk yang baru dibuat harus memiliki keunggulan dan keunikan dalam persaingan. Dengan cara ini, materi yang baru dibuat memiliki karakter unik dan tidak ditandai sebagai *plagiarisme*.

c) Menciptakan Hal Baru

Seperti yang dijelaskan pada bagian definisi, *inovasi* merupakan menemukan sesuatu hal yang baru. Dengan begitu, *inovasi* yang diciptakan oleh seorang inovator belum pernah dibuat oleh siapapun di dunia ini sebelumnya.

d) Ada Tujuan

Inovasi tidak boleh dilakukan secara terburu-buru, melainkan direncanakan secara matang dan mempunyai tujuan yang jelas. Sebab, seseorang yang baru perlu melakukan penelitian dan pengembangan atas penemuannya. Jika penelitian tidak memiliki tujuan sejak awal, maka pada akhirnya tidak akan menghasilkan karya baru.

e) Melakukan Pengamatan

Ketika mengembangkan sebuah *inovasi* perlu dilakukan pengamatan, Hal ini untuk mengetahui apakah *inovasi* yang dibuat dapat memberikan dampak baik untuk masyarakat atau justru sebaliknya. Maka, pengamatan wajib dilakukan saat sebuah *inovasi* masih dalam penelitian hingga *inovasi* tersebut telah jadi (Fikriyansyah, 2022).

2.1.2 Manfaat Inovasi

Adanya inovasi memiliki bebrarapa manfaat yaitu:

- a. Memungkinkan perusahaan atau organisasi untuk mengembangkan produk atau layanan yang lebih baik, lebih efisien, atau lebih inovatif dibandingkan pesaing mereka.
- b. Menjadi salah satu pendorong utama pertumbuhan ekonomi.
- c. Dapat menghasilkan perubahan dalam proses atau metode yang lebih efisien, memungkinkan perusahaan atau organisasi untuk bekerja dengan lebih baik dan lebih cepat.
- d. Dapat menghasilkan produk atau layanan yang lebih baik dan lebih canggih, meningkatkan kualitas hidup masyarakat.
- e. Memberikan solusi kreatif terhadap masalah sosial dan lingkungan
- f. Dapat membantu pemerintah atau lembaga publik dalam menyeleksi pelayanan yang lebih baik dan lebih efektif kepada masyarakat (Sukmadi,2023).

2.2 Nugget

Menurut Tati (1998) menjelaskan bahwa *nugget* adalah Daging cincang, kemudian dibumbui dengan bumbu halus (bawang putih, garam, penyedap rasa dan merica), dibentuk dalam wadah dan dikukus. Adonan yang sudah dikukus kemudian disimpan di suhu ruang hingga dingin, lalu dipotong-potong atau dibentuk lebih kecil, kemudian dicelupkan ke dalam putih telur dan digulung dalam tepung panir sebelum digoreng. *Nugget* memiliki rasa yang lebih gurih dari pada daging utuh (Widyawatiningrum et al., 2018).

Nugget adalah produk olahan gilingan daging yang dicetak, dimasak dan dibekukan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diijinkan (BSN, 2002). Umumnya masyarakat saat ini lebih menyukai makanan yang praktis dan siap disajikan dalam waktu yang *relative* singkat. *Nugget* terbuat dari berbagai macam daging, diantaranya daging ayam, sapi, dan ikan (Naufalin, Rifda,erminawati, n.d.).

Ada juga yang menyatakan *nugget* merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak atau dipotong dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battred* dan *breaded*) (Al Mardiyah, 2019).

Sedangkan menurut Tanoto (1994) menyatakan bahwa *nugget* ialah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung (*batter*), pelumuran tepung roti (*breeding*) dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. *Nugget* termasuk kedalam salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, suatu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian pemasaran akhir yang cukup singkat untuk siap disajikan karena produk tinggal dipanaskan hingga matang (Widyawatiningrum et al., 2018).

2.2.1 Bahan-Bahan *Nugget*

1. Daging Ayam

Daging Ayam yaitu bahan pangan hewani yang sangat disukai oleh masyarakat karena rasa daging yang lezat, bergizi, dan terjangkau. Daging ayam dapat dikonsumsi dan diterima dari semua golongan masyarakat dan agama sebagai makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi (Fauzi &

Wijaya, 2021).

Daging Ayam merupakan daging paling dikenal di dunia. Daging ini berasal dari ayam peternakan, yang merupakan unggas yang paling banyak dibudidayakan di dunia. Karena ayam sangat mudah dipelihara dan murah perawatannya dibandingkan dengan hewan seperti sapi atau babi, daging ayam menjadi bahan yang sangat populer dalam masakan bersama. Ayam mentah dapat dibekukan hingga dua bulan tanpa mengubah rasa atau teksturnya. Daging ayam biasanya diolah sebelum dikonsumsi karena daging ayam mentah mengandung salmonella. Daging ayam juga bisa dikonsumsi dalam bentuk sate, bakso, dan *nugget* (Wikipedia, 2024).

2. Telur Ayam

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya lezat dan harganya yang murah sehingga konsumsi telur di Indonesia meningkat setiap tahunnya (Lestari et al., 2022).

Telur ayam dianggap sebagai kapsul ajaib. Nutrisi yang terkandung dalam sebutir telur cukup lengkap, mulai dari asam amino lengkap, lemak, vitamin, mineral hingga lutein. Protein yang terkandung dalam telur memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan protein yang terkandung dalam ikan dan daging (erlita, 2016).

3. Tepung Tapioka

Tepung Tapioka yaitu tepung yang berbahan dasar singkong, namun tepung singkong berbeda dengan tepung tapioka. Tepung tapioka

merupakan hasil ekstraksi umbi singkong, sedangkan tepung singkong merupakan tepung yang terbuat dari tanaman singkong yang dikeringkan dan digiling. Tepung ini berwarna putih, kenyal dan lebih kasar dibandingkan tepung terigu. Tepung tapioka dikenal juga dengan sebutan tepung manis atau asam. Tapioka memiliki khasiat yang mirip dengan tepung sagu, jadi bisa diganti keduanya.

Tepung tapioka merupakan tepung yang memiliki protein rendah dengan kandungan utamanya karbohidrat, kandungan gizi tepung tapioka per 100 gram adalah 362 kal, protein 0.59%, lemak 3.39%, air 12.9% dan karbohidrat 6.99% tepung ini juga memiliki beberapa vitamin dan mineral

(pustaka pertanian, 2021).

Tepung Tapioka menurut (Haryadi,2011) dalam (Wijayanti & Rahmadhia, 2021) sering disebut tepung kanji atau tepung aci adalah tepung yang bahan bakunya 100 persen terbuat dari singkong. Protein produksi singkong (*Manihot Utilissima*) sangat besar untuk dimanfaatkan sebagai pendukung ketahanan pangan.

4. Tepung Terigu

Menurut (Kusnandar et al., 2022) tepung terigu merupakan hasil penggilingan dari endosperma gandum (*Triticum aestivum*). Jenis gandum yang digunakan akan menentukan komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu, dan tujuan penggunaannya dalam produk pangan.

Tepung terigu adalah tepung terigu terbuat dari biji gandum yang telah digiling hingga menjadi butiran halus dengan warna putih dan warna kuning agak tidak terlihat. Tepung terigu juga dibagi menjadi tiga jenis protein: tepung protein rendah, tepung protein sedang dan tinggi. Masing-masing mempunyai peran, kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Tepung terigu terbuat dari biji gandum yang dipisahkan atau dikupas kulitnya sehingga seratnya lebih sedikit namun dapat membuat roti dengan tekstur yang lembut dan halus. Karena tepung terigu terbuat dari biji gandum, maka memiliki nutrisi yang sama dengan gandum, seperti karbohidrat, serat, vitamin dan mineral. Tepung terigu juga tergolong tepung dengan kandungan gluten yang tinggi (Kirana, 2024).

5. Bawang Putih

Menurut (Moulia et al., 2018) bawang putih adalah ubi berwarna putih yang berkhasiat sebagai obat, antimikroba bahan penambah cita rasa dan pengawet alami makanan. Bawang putih (*Allium sativum*) merupakan tanaman herba tahunan yang tingginya dapat mencapai 60 cm. Bawang putih sering ditanam di ladang di daerah pegunungan yang banyak mendapat sinar matahari. Bawang putih merupakan tanaman yang termasuk dalam genus *Allium* dan diproduksi dengan nama bawang merah. Bawang merah dan bawang putih merupakan bahan utama bumbu masakan Indonesia. Bawang putih dapat ditemukan pada tanaman bawang merah berlapis atau disebut juga cengkeh gundukan. Bawang

putih tumbuh berkelompok, tingginya 30 hingga 75 cm. Bawang putih ini membuat bawang putih semu dari daunnya. Daunnya sejenis kulitnya, halus dan panjang. Bawang bombay mempunyai akar yang banyak mengandung serat-serat kecil. Setiap daun bawang putih mempunyai banyak umbi (siung), dan setiap siung ditutupi kulit yang tipis. Semua bawang putih merupakan tanaman pegunungan, namun di Indonesia beberapa jenis bawang putih juga ditanam di dataran rendah. Bawang putih tumbuh baik pada ketinggian 200 hingga 250 meter di atas permukaan laut.

Masih banyak orang yang belum mengetahui bahwa bawang putih memiliki manfaat dan kegunaan yang berbeda-beda. Salah satunya adalah efektivitas bawang putih dalam pencegahan dan pengobatan berbagai penyakit. Bawang putih digunakan banyak orang untuk mengobati berbagai penyakit dan juga efektif memperkuat sistem kekebalan tubuh. Sejak zaman Yunani dan Roma, bawang putih telah digunakan sebagai obat, bahkan dalam resep masakan Lebanon, bawang putih digunakan sebagai salah satu resepnya.

Di Negara Asia, seperti Jepang atau Cina, bawang putih bisa dimakan tanpa digiling seperti kebanyakan bumbu di Indonesia, namun bawang putih bisa dibakar langsung di atas api dan dimakan langsung atau Bawang putih juga baik untuk menurunkan kolesterol. Pasalnya bawang putih mengandung ajoene, senyawa yang menurunkan kolesterol dan mencegah penggumpalan darah. Ada juga penelitian yang menunjukkan bahwa mengonsumsi 2-3 siung bawang putih per hari dapat mencegah penyakit jantung (Supitri, 2018).

6. Penyedap Rasa

Menurut (Perdani et al., 2022) penyedap rasa ialah bahan tambahan pangan untuk memperkuat atau penambah rasa atau aroma yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberikan rasa dan atau aroma baru.

Penyedap rasa yaitu bahan tambahan makanan yang memberikan rasa pada bahan tertentu, sehingga suatu makanan dapat bertambah manis, asam, dan sebagainya. Umumnya penyedap rasa diberikan kepada makanan yang tidak atau kurang memiliki rasa (misal agar-agar, masakan berkuah, dan sebagainya) sehingga disukai konsumen. Dalam regulasi yang ditetapkan Uni Eropa dan Australia, menyatakan ada tiga kategori utama penyedap rasa yaitu:

a. Penyedap Rasa Alami

Didapatkan dari tumbuhan dan hewan secara langsung atau melalui proses fisik, mikrobiologi, atau enzimatis. Dapat dikonsumsi secara langsung atau diproses terlebih dahulu.

b. Penyedap Rasa identik alami

Penyedap rasa yang didapatkan dari sintesis atau isolasi secara proses kimiawi dan memiliki komposisi, struktur, dan sifat yang mirip dengan penyedap rasa alami secara kimiawi maupun organoleptik.

c. Penyedap Rasa Sintesis

Penyedap rasa yang tidak terdapat di alam, didapatkan dari proses

kimiawi dengan bahan baku dari alam maupun hasil tambang (Krisyoni, 2024).

7. Tepung Roti/Panir

Tepung panir menurut (Sahani & Juliani, 2020) dalam (Syahputri & Faridah, 2023) adalah sejenis tepung yang terbuat dari roti kering yang dihaluskan biasanya berwarna putih kuning dan *orange*, makanan yang biasanya dilapisi tepung panir seperti risoles, pisang *nugget* dan sebagainya.

Tepung panir merupakan tepung yang terbuat dari roti kering yang digiling menjadi butiran-butiran kecil. Tepung panir sering digunakan untuk melapisi makanan sebelum digoreng, seperti kroket, *nugget*, dan bakwan. Tepung roti juga dapat digunakan sebagai *topping* untuk menambah tekstur pada makanan seperti ayam goreng dan ikan goreng. Tepung roti memiliki tekstur yang kasar dan bentuknya agak lonjong. Tepung roti sangat cocok untuk melapisi bagian luar makanan yang digoreng atau sebagai *topping*.

Tepung Roti terdapat dua jenis yaitu:

a) Tepung roti kasar

Tepung roti kasar memiliki tekstur yang lebih kasar dan memiliki bentuk yang lebih memanjang. Tepung roti kasar sering digunakan untuk melapisi bagian luar gorengan yang membutuhkan tekstur yang renyah dan garing, seperti kroket dan bakwan.

b) Tepung roti halus

Tepung roti halus memiliki tekstur yang lebih halus dan memiliki bentuk yang lebih bulat. Tepung roti halus sering digunakan untuk melapisi bagian luar gorengan yang membutuhkan tekstur yang lebih lembut, seperti ayam goreng dan ikan goreng (yanti, 2023).

2.3 Binahong

Binahong ialah tanaman merambat, Binahong yang bernama latin *Anredera cordifol* merupakan tanaman obat asli daratan Tiongkok. Tanaman ini dikenal dengan nama *Wong San Chi* di negara asalnya. Nama internasionalnya adalah Binahong *Heartleaf Madeiravine*. Selama ribuan tahun, daun Binahong memiliki banyak manfaat kesehatan yang sayang untuk dilewatkan. Pasalnya, daun Binahong mengandung berbagai senyawa alami yang telah digunakan sebagai obat tradisional di Korea, Taiwan, dan China secara turun-temurun (hadiwijaya, 2022).

Anredera cordifolia (Ten) Steenis atau biasa dikenal dengan sebutan binahong merupakan tanaman menjalar yang bersifat perenial (berumur panjang). Seperti herba lainnya, binahong memiliki berbagai sinonim dan sebutan nama antara lain: *Boussingaultia cordifolia* (Ten), *Boussingaultia gracilis* Miers, *madeira vine* (Inggris), *dheng san chi* (Cina), *gondola* (Indonesia). Panjang tanaman bisa mencapai 5 meter.

2.3.1 Morfologi Tanaman Binahong

a) Daun

Daunnya termasuk daun tunggal, terletak berseling, bertangkai sangat

pendek (*subsessile*), bentuk jantung(*cordata*), panjang 5-10 cm, lebar 3-7 cm, ujung runcing, pangkal berlekuk (*emarginatus*), tepi rata, helaian daun tipis lemas, permukaan licin, bisa dimakan .

b) Batang

Batang tanaman binahong lunak, bentuk silindris, saling membelit, berwarna merah, dan bagian solid dengan permukaan halus.

c) Akar

Bentuk dari akarnya rimpang dan berdaging lunak.

d) Bunga

Bentuk bunganya majemuk rimpang, bertangkai panjang, muncul diketiak daun, mahkota berwarna krem keputih-putihan berjumlah lima helaian tidak berlekatan dan panjang helaian mahkota 0,5-1 cm, berbau harum.

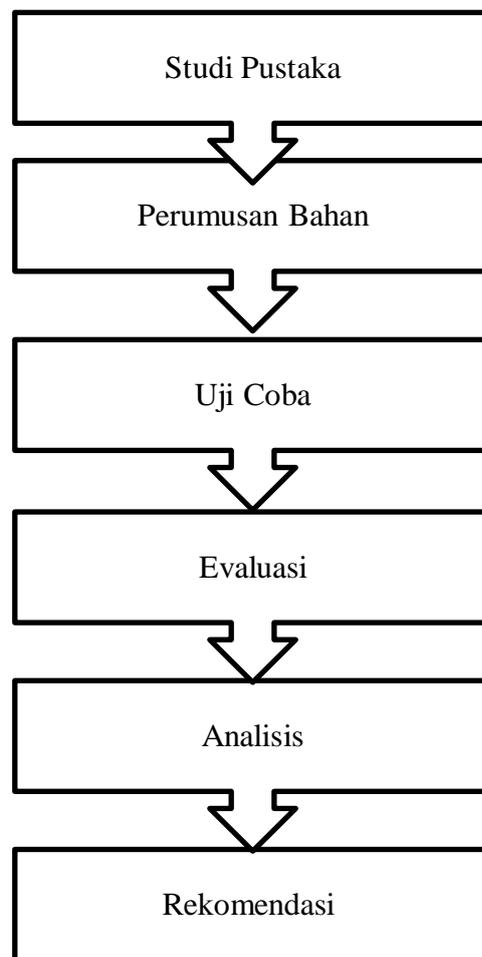
2.3.2 Kandungan Kimia Tanaman Binahong

Daun binahong memiliki kandungan metabolit sekunder, yaitu flavonoid, alkaloid, tanin, steroid, triterpenoid, saponin, dan minyak atsiri. Selanjutnya, menurut penelitian Kumalasari dan Nanik, (2011), menyatakan bahwa hasil skrining fitokimia ekstrak etanol 70% dari batang binahong mengandung senyawa polifenol, flavonoid, dan saponin. Senyawa ini diduga memberikan kontribusi dalam aktivitas antimikroba (Utami et al., 2013).

Menurut Margaretha (2018) secara tradisional masyarakat umumnya menggunakan daun binahong sebagai pengobatan dalam

bentuk rebusan. Pengobatan menggunakan daun binahong dilakukan dengan cara merebus daun binahong hingga mendidih, lalu air rebusan dikonsumsi tiga kali sehari (Campbell, James B., 2012).

2.4 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 4 Kerangka Pikiran

Sumber: Data Peneliti (2024)