

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sekarang ini kue tradisional sudah menjadi *trade mark*. Banyak pelancong maupun pendatang yang berkunjung ke suatu daerah menjadikan kue tradisional sebagai oleh-oleh buat keluarga. Di Provinsi Gorontalo banyak jenis kue tradisional yang merupakan kue khas, salah satu jenis kue khas tersebut adalah kue bagea. Pada beberapa daerah di Indonesia terdapat berbagai macam jenis bagea dan memiliki beberapa perbedaan dan ciri khas tertentu, contohnya di Tarnate pembuatan bagea berbahan dasar terigu dan kenari sehingga bagea yang dihasilkan agak keras. Sedangkan di Gorontalo pembuatan kue bagea berbahan dasar sagu dan terigu dengan campuran gula merah dan gula pasir serta telur, sehingga kue bagea khas Gorontalo ini memiliki rasa yang manis dan tekstur yang renyah.

Kue bagea merupakan kue khas Gorontalo yang bahan-bahan dan cara pembuatannya masih sangat tradisional, serta menggunakan teknik pengolahan yang masih sangat sederhana sehingga kue ini belum terlalu populer dibandingkan dengan kue khas Gorontalo lainnya seperti kue pia. Karena bahan utamanya terbuat dari pati, maka kandungan gizi yang terdapat pada kue bagea tersebut sebagian besar adalah karbohidrat. Rasanya yang manis, tekstur yang renyah, menyebabkan kue bagea banyak disukai oleh anak-anak sampai dewasa. Untuk lebih meningkatkan kandungan gizi dari kue bagea, dapat dilakukan fortifikasi produk, dengan menambahkan bahan lain yang mengandung gizi. Misalnya penambahan tepung tulang ikan tuna yang

diharapkan menjadi sumber alternatif pemenuhan kalsium sehingga dampak defisiensi kalsium yang menimbulkan osteoporosis dapat teratasi (Nabil, 2005).

Pemanfaatan limbah tulang ikan belum maksimal dilakukan, masyarakat dan industri perikanan lebih sering memanfaatkan daging ikan daripada bagian-bagian tubuh ikan yang lain, misalnya tulang ikan. Keberadaan tulang pada tubuh ikan mencapai 12,4 persen, tulang ikan yang dihasilkan dari industri filet tuna pada tahun 2003 sekitar 900 ton sedangkan dari pengalengan ikan tuna sekitar 5.803 ton (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2003).

Tepung tulang ikan merupakan salah satu produk pengawetan limbah ikan dalam bentuk kering yang digiling menjadi tepung. Tepung tulang ikan mempunyai nilai gizi yang tinggi, terutama kandungan kalsium dan fosfor (Nabil, 2005). Tepung tulang ikan tuna juga kaya akan vitamin dan protein serta mempunyai kandungan serat yang rendah (Trilaksani, 2006).

Bahan baku pembuatan tepung tulang ikan untuk konsumsi manusia berupa tulang ikan tuna yang berasal dari limbah pengolahan ikan tuna baik secara industri maupun rumah tangga. Tulang ikan yang digunakan yaitu tulang ikan yang masih segar dan belum mengalami pembusukan (Nabil, 2005). Dilihat dari sudut pandang pangan dan gizi, tulang ikan sangat kaya akan kalsium yang dibutuhkan bagi manusia. Unsur utama dari tulang ikan adalah kalsium, fosfor dan karbonat. Manusia dewasa membutuhkan asupan kalsium 750-1000 mg/hari (Widya Karya Pangan dan Gizi LIPI, 2004) *dalam* (Maulida, 2005).

Untuk membuat kue bagea yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, maka dalam penelitian ini dibuat formulasi pencampuran antara tepung terigu, sagu

dan penambahan tepung tulang ikan dengan konsentrasi yaitu 1,1%, 2.3%, dan 3.4% dari jumlah tepung terigu dan sagu, dengan harapan dapat memberikan manfaat yang lebih bagi tubuh untuk orang yang mengkonsumsi bagea tersebut.

1.2 Perumusan Masalah

Kue bagea khas Gorontalo merupakan salah satu produk tradisional yang sudah lama dikenal luas oleh masyarakat Gorontalo yang bisa dikonsumsi oleh anak-anak hingga dewasa. Namun karena terbuat dari pati maka sebagian besar kandungan gizinya yaitu karbohidrat, sehingga perlu difortifikasi dengan bahan tambahan lainnya untuk menambah gizi kue bagea.

Potensi tulang ikan yang cukup banyak dan tidak dimanfaatkan oleh nelayan dan industri perikanan dapat diolah menjadi tepung tulang ikan dan ditambahkan ke dalam produk kue bagea khas Gorontalo, sehingga produk yang dihasilkan mempunyai kandungan kalsium yang cukup tinggi. Untuk itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui berapa % konsentrasi tepung tulang ikan tuna untuk mendapatkan formula terbaik berdasarkan penilaian hedonik, serta bagaimana karakteristik kimia dan mutu hedonik dari bagea formula terbaik.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Membuat tepung tulang ikan tuna untuk difortifikasi ke dalam pembuatan kue bagea khas Gorontalo
2. Mengetahui konsentrasi terbaik tepung tulang ikan tuna berdasarkan penilaian hedonik, dalam pembuatan kue bagea.
3. Mengetahui karakteristik kimia dan mutu hedonik dari produk terpilih.

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai salah satu sumber informasi ilmiah, tentang pemanfaatan limbah hasil perikanan yang memiliki kandungan mineral khususnya kalsium yang ditambahkan ke dalam pembuatan kue bagea khas Gorontalo, dengan harapan menjadi sumber alternatif makanan memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi, yang bermanfaat bagi tubuh untuk mencegah penyakit osteoporosis.