

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan diperlukan untuk mempertahankan kehidupan manusia. Makanan berasal dari bahan pangan yang sudah atau tanpa mengalami pengolahan. Pangan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi atau jadi, yang meliputi produk-produk industri, restoran, serta makanan tradisional atau jajanan (Afrianti, 2008). Di era yang modern seperti saat ini telah banyak inovasi makanan, salah satunya adalah makanan beku (*frozeen food*) seperti nugget.

Nugget adalah suatu bentuk produk dari daging giling yang telah dibumbui, dilumuri adonan *batter* dan *breeding*, digoreng setengah matang, kemudian dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan (Tanoto dalam Rossuartini, 2005). Bahan baku dalam pembuatan nugget adalah bahan makanan sumber protein hewani. Bahan makanan sumber protein yang digunakan dapat menentukan warna, rasa, dan aroma yang khas dari pada bahan - bahan yang lain. Bahan makanan sumber protein yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah daging. Seiring dengan perkembangan teknologi pangan dan semakin mahalnya harga daging sapi maupun daging ayam, nugget diolah dari berbagai sumber protein hewani lain seperti ikan (Alamsyah, 2007).

Nugget ikan adalah jenis makanan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu dan diolah secara modern. Produk yang dihasilkan biasanya mempunyai bentuk persegi, bau yang khas dan mengandung protein yang tinggi. Pada umumnya nugget mengandung lemak jenuh dan terkadang mengandung lemak kolesterol. Menurut Astawan (2008), kelemahan nugget adalah kadar lemak dan kolesterol yang cukup tinggi. Kadar lemak total per takaran saji nugget adalah 13 gram, setara dengan 20% dari kebutuhan tubuh. Sebagian dari lemak tersebut berupa lemak jenuh dengan kadar 3 gram per takaran saji, yang setara dengan 17% dari kebutuhan tubuh sehari. Kadar

kolesterol mencapai 132 mg per takaran saji, yang setara dengan 46% dari kebutuhan tubuh sehari.

Nugget memiliki keunggulan yaitu mudah dibuat, praktis dibawah kemana saja dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pada penelitian ini, dibuat nugget ikan dengan substitusi rebung yang bertujuan untuk mengurangi atau meminimalkan kadar lemak dengan mengkonsumsi bahan pangan berserat tinggi yaitu rebung. Hasil penelitian Utiahman (2013), menghasilkan nugget ikan layang yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar mengandung kadar lemak 19,90%.

Rebung mempunyai komposisi kimia yang terdiri atas protein 2,6%, lemak 0,3%, karbohidrat 5,2%, dan air 91% (Purnamasari, 1996). Rebung juga mengandung serat sebesar 9,10%. Serat pada rebung terdiri dari lignin, pektin, dan glukukan yang mampu mengikat zat organik seperti asam empedu serta kolesterol (Soesanto dan Ariyadi, 2011). Serat pada rebung lebih tinggi dibanding serat pada beras (5,8%), ubi kayu (9%) dan gandum (5,3%) (Tanya *et. al.* 1997).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu ikan pelagik yang sangat disukai oleh masyarakat. Data Dinas Perikanan dan Kelautan (DPK) Provinsi Gorontalo (2014), menunjukkan jumlah produksi ikan Cakalang di Gorontalo pada Tahun 2014 yaitu 3.628 ton. Ikan cakalang merupakan salah satu sumber protein hewani (23%) yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Selain protein, ikan cakalang juga mengandung omega-3, yang dapat bermanfaat bagi kesehatan dan perkembangan otak (Irianto dan Soesilo, 2007). Namun jika penanganan dan pengolahannya kurang tepat, protein yang terkandung dalam ikan akan dimanfaatkan oleh mikroorganisme untuk berkembang biak dan menjadikan kualitas ikan menurun (busuk). Oleh sebab itu pengolahan ikan perlu diketahui oleh masyarakat. Sebagian besar ikan cakalang diolah menjadi *loin* beku, ikan pindang, ikan asap dan lain sebagainya, sehingga pemanfaatan ikan cakalang menjadi produk nugget juga perlu dilakukan.

Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan penelitian tentang pengaruh substitusi rebung (tunas bamboo) terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi nugget ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formulasi nugget ikan cakalang dengan substitusi rebung?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap nugget ikan cakalang dengan substitusi rebung ?
3. Bagaimanakah karakteristik mutu hedonik dan kimia nugget ikan cakalang dengan substitusi rebung terpilih ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Melakukan formulasi nugget ikan cakalang yang disubstitusi rebung
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap ikan cakalang yang disubstitusi rebung.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia nugget ikan cakalang yang disubstitusi rebung terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan :

1. Menjadi informasi tentang formulasi ikan cakalang yang disubstitusi rebung.
2. Menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha kecil masyarakat yang dapat meningkatkan ekonomi.