

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gorontalo merupakan provinsi di Indonesia yang perekonomiannya ditopang oleh sektor pertanian, sebagian besar masyarakat Gorontalo masih bergantung pada sektor pertanian, hal ini dikarenakan Gorontalo memiliki beberapa komoditas utama baik dari perkebunan dan peternakan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2011 jagung merupakan komoditi utama tanaman pangan di Provinsi Gorontalo, sehingga Gorontalo terkenal dengan provinsi penghasil jagung terbesar di Indonesia.

Menurut data BPS 2011 produksi jagung di Provinsi Gorontalo mencapai 605,781 Ton. Akan tetapi banyaknya produksi jagung di Gorontalo tidak dijadikan sebagai bahan olahan yang memiliki umur simpan lebih lama serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Sebagian besar masyarakat Gorontalo mengolah jagung dengan cara sederhana yaitu menjadikan jagung sebagai makanan tambahan seperti jagung rebus dan jagung bakar, untuk mengatasi hal tersebut jagung dapat dijadikan sebagai bahan olahan populer yaitu tepung jagung. Menurut Siti Nurdjanah *et al.* (2014) komponen utama yang terdapat dalam jagung adalah karbohidrat sebesar 60% diikuti dengan lemak dan protein. Sehingga jagung cocok dijadikan sebagai tepung yang dapat dibuat menjadi bahan pangan olahan nugget.

Nugget merupakan cemilan yang disukai berbagai kalangan, pada dasarnya nugget terbuat dari daging ayam dan tepung terigu. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, maka dilakukan substitusi dengan tepung jagung dan daging ayam akan di gantikan dengan ikan teri. Ikan teri (*Stolephorus* sp) merupakan salah satu kelompok ikan Pelagis (hidup didekat permukaan laut). Pada umumnya ikan teri berukuran kecil dengan panjang sekitar 6-9 cm, selain itu juga ikan teri sebagai sumber kalsium yang mudah didapat dan tidak larut dalam air.

Menurut Djuhandha (1981) pada Fahmi Amrullah kadungan gizi ikan teri segar meliputi energy 77 kkal, protein 16 g, lemak 1,0 g ; kalsium 500 mg,

phosphor 500 mg, besi 1,0 mg, Vit A RE dan Vit B 0,1 mg, sehingga ikan teri sangat cocok dijadikan sebagai penambah kadar protein pada nugget. Nugget ikan teri merupakan nugget yang terbuat dari olahan ikan teri yang dihaluskan dengan bahan pengikat berupa tepung terigu yang disubstitusi dengan tepung jagung, dengan tujuan meminimalisir penggunaan tepung terigu tanpa menurunkan kandungan gizi yang terdapat pada nugget tersebut. Adapun jagung yang akan digunakan yaitu jagung varietas motoro kiki yang banyak dibudidayakan di Gorontalo.

Penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa ikan teri dan tepung jagung dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan nugget tanpa mengurangi kandungan gizi nugget. Maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Uji Organoleptik dan Proksimat Nugget Ikan Teri dengan Substitusi Tepung Jagung”

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana kadar proksimat dan kalsium nugget berbahan dasar ikan teri dan tepung jagung.
2. Bagaimana tingkat kesukaan pada nugget ikan teri dan tepung jagung.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kadar proksimat dan kalsium nugget berbahan dasar ikan teri dan tepung jagung.
2. Mengetahui tingkat kesukaan nugget ikan teri dan tepung jagung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini, dengan judul “Uji Organoleptik dan Proksimat Nugget Ikan Teri dengan Substitusi Tepung Jagung” adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan penganekaragaman nugget dari ikan teri

2. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat mengenai pembuatan nugget berbahan dasar pangan lokal.
3. Meningkatkan penganekaragaman produk pangan dari ikan teri dan tepung jagung.
4. Sebagai sumber informasi mengenai tingkat kesukaan nugget ikan teri dan tepung jagung melalui uji organoleptik.
5. Sebagai pemanfaatan ikan teri dan jagung untuk pembuatan nugget
6. Memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat luas yang berkeinginan membuat dan berminat mengembangkan usaha khususnya nugget berbahan dasar ikan teri dan tepung jagung.