

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan merupakan salah satu komoditas sektor perikanan laut. Ikan teri sendiri dikenal memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, tidak seperti ikan lainnya seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi. Hal ini sangat memungkinkan terjadinya penyerapan gizi yang maksimal. Ikan teri juga tersusun atas beberapa asam amino esensial (Faroj, 2019). Ikan teri memiliki badan silindris, bagian perut membulat, kepala pendek, moncong nampak jelas dan runcing, anal sirip dubur sedikit dibelakang dan warna tubuh pucat. Jenis-jenis teri yang banyak di Indonesia adalah teri nasi, teri japuh dan teri jengki / kadrak.

Ikan teri merupakan salah satu jenis ikan dengan ketersediaan yang melimpah didaerah pesisir pantai, salah satunya yaitu daerah Rembang. Produksi ikan teri di Kabupaten Rembang pada tahun 2019 sebanyak 6.055 kg (KKP, 2019). Ikan teri mengandung banyak zat gizi selain tinggi protein, ikan teri kaya kalsium dan fosfor. Mineral seperti kalsium dan fosfor sangat penting untuk pertumbuhan dan pelestarian gigi dan tulang. Kalsium dibutuhkan oleh tubuh setiap orang, terutama sepanjang masa kanak-kanak. Manfaat kalsium pada anak antara lain meningkatkan kepadatan tulang, memaksimalkan tinggi badan anak, meningkatkan IQ, dan memperkuat sistem

kekebalan tubuh, oleh karena itu perlu adanya suplemen kalsium dan fosfor pada anak (Harahap, 2019).

Ikan teri kaya akan gizi tersebut banyak digemari oleh masyarakat karena harga terjangkau dan mudah didapatkan, akan tetapi ikan teri merupakan salah satu ikan yang sangat rentan terhadap pembusukan (*perishable food*) apabila dibiarkan cukup lama. Sebagai upaya untuk memepertahankan daya simpan dan kandungan gizi ikan teri seperti protein, kalium, dan fosfor yang tinggi dilakukan dengan cara pengolahan menjadi suatu produk makanan (Nuriani, 2019).

Ikan teri dapat dikembangkan kembali menjadi sebuah olahan yang dapat dimanfaatkan menjadi suatu makanan dari bahan pangan yang mudah ditemui di daerah pesisir pantai. Salah satu olahan yang mudah diterima oleh masyarakat terutama pada kalangan anak – anak yaitu nugget. Selama ini nugget terbuat dari ayam yang ditambah dengan tepung terigu yang dibalur dengan tepung panir.

Nugget merupakan produk olahan daging yang populer. *Nugget* biasanya terbuat dari daging, ayam, atau ikan yang digiling dicampur bumbu, bahan pengisi dan bahan tambahan lainnya. Bahan sudah tercampur kemudian dibentuk, dikukus, dicelupkan pada putih telur dan ditaburi tepung pati atau pada tepung roti kemudian dapat disimpan dalam *freezer* dan dengan atau tanpa digoreng pada suhu 180 derajat celcius (Mawati dkk, 2017).

Pengolahan nugget dengan bahan dasar ayam memiliki kandungan gizi nugget yang sangat rendah akan zat gizi mikro seperti kalsium dan fosfor. Hal

ini mendorong untuk berinovasi menambahkan bahan baku dengan harga yang terjangkau tetapi kandungan gizinya masih terpenuhi yaitu dengan dilakukannya penambahan ikan teri. Penambahan ikan teri pada pembuatan *nugget* memiliki keunggulan selain protein yang tinggi juga mengandung mineral yang tinggi salah satunya yaitu kandungan kalsium dan fosfor yang mampu mencukupi kebutuhan dalam sehari dalam 100g ikan teri, selain itu kandungan kalsium yang tinggi dapat memberikan pengaruh yang baik terhadap pertumbuhan tulang dan gigi (Murti, 2020).

Selama ini *nugget* ayam banyak tersedia dipasaran mengandung zat gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, dan sedikit terdapat kandungan zat gizi mikro. Berdasarkan dari hasil observasi pada salah satu *nugget* ayam yang banyak terdapat dipasaran, pada 100 gram memiliki kandungan gizi energy 260 kkal, karbohidrat 16, lemak 13 gram, protein 17 gram. Berdasarkan kandungan zat gizi yang tertera dalam kemasan *nugget*, *nugget* termasuk sedikit mengandung kalsium dan fosfor. Nutrisi ini diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Oleh karena itu perlu adanya penambahan ikan teri pada *nugget* yang dapat dijadikan sebagai olahan yang lauk hewani yang kaya akan zat gizi.

Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk makanan lauk hewani dengan cita rasa yang enak dan tinggi kandungan zat gizinya dengan menggunakan pangan yang tersedia di daerah pesisir pantai yaitu ikan teri maka peneliti tertarik untuk mengembangkan produk *nugget* dengan penambahan ikan teri.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan penelitian, “Bagaimana uji hedonic dan kandungan zat gizi nugget ikan teri (*Stolephorus sp*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui uji hedonic dan kandungan zat gizi nugget ikan teri (*Stolephorus sp*)

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis uji hedonik pada formulasi *nugget* ikan teri (*Stolephorus sp*)
- b. Mendeskripsikan kandungan protein pada formula *nugget* ikan teri (*Stolephorus sp*)
- c. Mendeskripsikan kandungan kalsium pada formula *nugget* ikan teri (*Stolephorus sp*)
- d. Mendeskripsikan kandungan fosfor pada formula *nugget* ikan teri (*Stolephorus sp*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah inovasi terhadap uji hedonic dan kandungan zat *nugget* ikan teri (*Stolephorus sp*) dan dapat menemukan formula *Nugget* ikan teri yang paling disukai.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan referensi tentang pengembangan produk uji hedonic dan kandungan zat gizi *nugget* ikan teri untuk proses pengajaran dan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi baru mengenai kandungan gizi dan mengenalkan olahan produk pangan berbahan ikan teri yang baru untuk menambah kreatifitas masyarakat.

