

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan gabus memiliki kandungan gizinya yang tinggi yaitu kadar protein 16,2% per berat bersih. Ikan gabus mengandung senyawa yang penting yang dapat berguna bagi tubuh yaitu kandungan protein, lemak, air, dan mineral. Ikan gabus menjadi suatu produk sumber protein hewani yang memiliki nilai gizi dan albumin yang tinggi. (Sediaoetama, 1999).

Kandungan gizi pada ikan gabus per 100 gram dengan berat dapat dimakan (BDD) air 79,6 g, energi 80 kkal, protein 16,2 g, lemak 0,5 g, karbohidrat 2,6 g, serat 0,0 g, Abu 1,1 g, kalsium 170 mg, fosfor 139 mg, besi 0,1 mg, natrium 65 mg, kalium 254,0 mg, tembaga 0,30 mg, seng 0,4 mg, retinol 335 mcg, thiamin 0,40 mg, riboflavin 0,20 mg, niasin 0,1 mg. (TKPI, 2019).

Protein dalam tubuh memiliki fungsi sebagai sumber energi dan zat pembangun dan pengatur. Ikan gabus memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi dibandingkan jenis ikan tawar lainnya.

Kandungan protein ikan gabus terdiri dari asam amino non esensial dan asam amino esensial yang tidak dapat disintesis dalam tubuh sehingga dapat diperoleh dari makanan (Mohd Shafri & Abdul Manan, 2012).

Saat ini terdapat kecenderungan konsumsi pangan masyarakat yang mengarah kepada makanan beku. Keberadaan produk makanan beku juga dimanfaatkan untuk menyajikan nilai tambah dari produk daging olahan.

Bahan dasar pembuatan nugget belum beragam serta pengolahan yang dilakukan masyarakat belum optimal sehingga perlu adanya penganekaragaman dari segi bahan.

Ikan gabus hanya dijadikan makanan dengan olahan disantan dan digoreng belum ada inovasi serta kandungan nutrisi kurang kompleks. Oleh karena saya membuat inovasi berupa nugget ikan gabus dengan penambahan biji nangka.

Nugget adalah suatu bentuk olahan yang terbuat dari daging yang digiling diberi bumbu dan dicampurkan dengan bahan pengikat (telur), kemudian dicetak dengan bentuk tertentu, dikukus dan dipotong, lalu dilumuri perekat yaitu tepung panir. *Nugget* dikonsumsi dengan cara digoreng (*deep frying*). *Nugget* merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang proses pembuatan sangat mudah. Salah satu kebutuhan masyarakat saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat (*ready to cook*) yaitu siap untuk dimasak dan (*ready to eat*) siap untuk dimakan. Salah satu makanan olahan siap saji adalah *nugget* (Wulandari et al., 2016).

Nugget merupakan makanan yang siap saji yang dapat diterima oleh masyarakat karena lebih praktis, ekonomis dan mudah untuk dikonsumsi (Prastari et al., 2017).

Ikan gabus mengandung protein hewani yang tinggi dan kandungan zat gizi yang kompleks membuat ikan ini digemari oleh banyak masyarakat. Ikan tawar ini dapat dikonsumsi semua masyarakat, harga yang terjangkau dan mudah didapatkan membuat ikan ini banyak dicari oleh masyarakat karena manfaat ikan ini yang begitu banyak yaitu pada sumber protein hewani contohnya dapat membantu pertumbuhan gigi dan tulang (Mohd Shafri & Abdul Manan, 2012). Selain kandungan sumber protein hewani, nugget ikan gabus ini juga mengandung sumber karbohidrat yaitu pada bahan yang digunakan pada pembuatan nugget yaitu pada biji nangka.

Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein, dan energi yang potensial. Komponen biji nangka dalam buah 20% dari bobot buah. Biji nangka adalah sumber karbohidrat 36,7 g per 100 g, protein 4,2 g per 100 g, dan energi 165 kkal per 100 g sehingga dapat digunakan sebagai bahan pangan lokal dan merupakan sumber mineral

terbaik. Kandungan pada biji nangka terdapat sumber mineral yaitu setiap 100 gram biji nangka, fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan besi 1 mg. (Astawan, 2007).

Di Indonesia, selama ini biji nangka hanya dimanfaatkan oleh masyarakat dengan pengolahan direbus, disangrai, digoreng dan dikukus. Biji nangka belum dimanfaatkan secara optimal karena memiliki nilai manfaat yang tinggi. diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pembuatan olahan makanan yang meningkatkan konsumsi zat gizi yang bervariasi bagi masyarakat luas.

Biji nangka sebagai limbah sampah dapat dioptimalkan penggunaan sebagai produk pangan lokal sebagai olahan nugget, karena belum ada olahan dari nugget yang ditambahkan oleh biji nangka.

Bahan utama dalam pembuatan *nugget* adalah dari sumber protein hewani yaitu ikan. Pada penelitian ini peneliti menggunakan sumber protein hewani yaitu ikan. Pengolahan daging ikan ini bertujuan dalam upaya diversifikasi produk olahan dari daging seperti pada pengolahan nugget ikan gabus dengan penambahan biji nangka. Diharapkan dengan menggunakan biji nangka dapat memberikan alternatif produk pangan berbahan dasar dari ikan gabus dengan karakteristik zat gizi, sensoris, rasa, tekstur dan aroma yang dapat diterima oleh masyarakat.

Bahan pengisi merupakan komponen bukan daging yang ditambahkan kedalam produk restrukturisasi yang berfungsi untuk membantu meningkatkan volume produk dan pembentuk adonan yang kompak dan padat. (Afrisanti, 2010). Bahan pengisi biasanya berupa bahan yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi seperti tepung tapioka.

Berdasarkan uraian diatas penelitian bertujuan untuk menciptakan produk pangan yang tinggi protein yang mudah diolah dengan menggunakan produk pangan lokal dengan penggunaan bahan biji nangka dan ikan gabus dengan cita rasa yang enak

dengan kandungan zat gizi, maka peneliti tertarik untuk mengembangkan produk pangan lokal *nugget* ikan gabus dengan penambahan biji nangka.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan penelitian, “Bagaimana Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Pada Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Penambahan Biji Nangka”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan pada *nugget* ikan gabus dengan penambahan biji nangka.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis kandungan protein pada *nugget* ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan biji nangka.
- b. Untuk menganalisis kandungan kalsium pada *nugget* ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan biji nangka.
- c. Untuk menganalisis tingkat kesukaan pada *nugget* ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan biji nangka.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan untuk meningkatkan pengetahuan dan keilmuan terkait pembuatan inovasi baru *nugget* ikan gabus dengan penambahan biji nangka.

- b. Diharapkan dapat membuat inovasi baru untuk perkembangan produk pangan lokal.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat memberikan referensi tentang pengembangan produk *nugget* ikan gabus dengan penambahan biji nangka untuk penelitian selanjutnya yang di harapkan dapat memberikan dampak positif khususnya prodi gizi di Universitas.

3. Bagi masyarakat :

- a. Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang uji hedonik pada *nugget* berbahan ikan gabus penambahan biji nangka.
- b. Dapat diaplikasikan di masyarakat terkait inovasi baru berbahan ikan gabus yang dibuat *nugget*.