

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang populer di Indonesia dan umumnya disukai oleh semua kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa. *Nugget* merupakan produk yang terbuat dari berbagai jenis daging diantaranya, daging ayam dan ikan. *Nugget* adalah suatu bentuk makanan olahan yang terbuat dari daging melalui proses penggilingan dengan penambahan bumbu dan dicampur dengan bahan pengikat kemudian dibentuk menjadi berbagai bentuk, yang kemudian dibaluri dengan tepung roti kemudian digoreng atau disimpan di dalam *freezer* terlebih dahulu (Mawati *et al.*, 2017). Menurut (Badan Standardisasi Nasional, 2014), nugget berbahan dasar ayam memiliki kandungan protein minimal 12% dan kandungan lemak maksimal 20%. Produk pangan olahan yang berasal dari protein hewani mengandung kadar protein dan lemak yang tinggi tetapi memiliki kandungan karbohidrat yang rendah.

Sedangkan nugget yang menggunakan bahan dasar daging ikan memiliki kandungan protein minimal 5% dan kandungan lemak maksimal 15% (BSN, 2013). *Nugget* ikan memiliki kandungan gizi dan manfaat yang baik untuk kesehatan, sehingga mendorong banyak penelitian tentang olahan nugget yang dikembangkan dengan bahan baku ikan, seperti ikan patin (Ayu, Sormin and Rahmayuni, 2020) dan ikan gabus (Simbolon, Pato and

Restuhadi, 2016b). Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan jenis ikan air tawar asli Indonesia khususnya di Jawa Tengah, nilai produksi ikan patin sebesar 3.566 ton, sedangkan produksi tertinggi ikan patin di Provinsi Jawa Tengah berada di Kota Banjarnegara sebanyak 803 ton (BPS, 2021). Ikan memiliki jaringan ikat yang lebih sedikit dibandingkan dengan daging ayam, sehingga nugget yang dihasilkan akan memiliki tekstur yang lebih lembut dan kenyal (Simanjuntak, 2017). Berdasarkan (Kemenkes RI, 2017), per 100 gram ikan patin memiliki kandungan protein sebanyak 17 gram, lemak 6,6 gram dan energi 132 kkal. Menurut (Puspitasari and Wiyono, 2014), ikan patin merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki daging tebal, bertekstur halus dan berwarna putih. Selain sebagai sumber protein, ikan patin memiliki kadar omega 3 berkisar 1,16-12,44% dan omega 6 berkisar 12,278-15,961% (Panagan, Yohandini and Gultom, 2011). Asam oleat pada ikan patin sebesar 8,43 % yang merupakan asam lemak jenuh tunggal yang terdapat pada daging ikan patin (Andriani, 2014).

Dalam pembuatan nugget dibutuhkan bahan pengikat, bahan tambahan dan bumbu. Menurut Usbet et al (2020) dalam pembuatan nugget ikan dibutuhkan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai pengikat yang berguna untuk menghasilkan tekstur yang baik. Untuk memperbaiki tekstur dan nilai gizi nugget ikan patin ditambahkan bahan pengikat dari sumber serat seperti tepung terigu, tepung tapioka, tepung umbi-umbian, jamur dan sagu (Sormin, Gasperz and Woriwun, 2020). Pada umumnya bahan pengikat yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung terigu dan tepung tapioka

yang merupakan komoditas *impor*, maka untuk meningkatkan komoditas pangan lokal sukun dapat digunakan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan nugget. Masyarakat memanfaatkan buah sukun sebagai makanan ringan yang diolah dengan cara digoreng, direbus dan dikukus. Dalam upaya diversifikasi pemanfaatan dan peningkatan nilai tambah buah sukun dapat diolah menjadi tepung sukun.

Tepung sukun berasal dari buah sukun segar yang diproses melalui proses pengeringan dan penepungan. Sifat fisik tepung sukun hampir sama dengan tepung terigu karena memiliki kemampuan menyerap air yang dapat membuat tekstur nugget menjadi padat dan kompak. Selain itu, tepung sukun juga tinggi pati, amilosa, dan pati resisten tinggi (32,87%, 16,04%, 6,67%) sehingga berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional (Rosida and Yulistiani, 2013). Kandungan energi, karbohidrat, serat dan mineral pada tepung sukun lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu (Kemenkes RI, 2017). Hasil penelitian Chandra *et al.*, (2020), menyatakan bahwa semakin tinggi penambahan tepung sukun maka kandungan serat dan kadar abu akan semakin meningkat. Penelitian lain oleh Arnold., et al (2017), juga menyatakan bahwa semakin meningkatnya proporsi tepung sukun maka kandungan serat kasarakan meningkat 1,03% - 4,98%. Tepung sukun memiliki kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu yaitu 76 % tepung sukun dan 70% tepung terigu (Utami, 1992).

Pembuatan *nugget* dengan formulasi berbeda yaitu, nugget berbahan ikan patin dengan sukun merupakan inovasi baru dalam pengolahan makanan.

Formulasi *nugget* sukun dan ikan patin ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas *nugget* yang dihasilkan dari segi rasa, tekstur, aroma dan zat gizi. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Indrawati dan Hilmi (2014), hasil terbaik adalah penambahan 50 gram bayam dan 75 gram ikan patin, kandungan zat gizi yang diperoleh dalam penelitian ini adalah serat 1,21%, lemak 2,41%, abu 1,35% dan air 61,10%. Sedangkan hasil penelitian Ayu., et al (2020), penelitian terbaik yang diperoleh adalah 70 gram daging ikan patin dan 30 gram nangka muda yang telah memenuhi syarat mutu *nugget* ikan (SNI 7758-2013) dengan kadar air 58,36%, abu 0,96%, lemak 4,94%, protein 16,24% dan serat kasar 5,14%. Pemanfaatan sukun dan ikan patin juga diharapkan dapat meningkatkan kualitas *nugget* yang akan dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka akan dilakukan penelitian dengan judul kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan *nugget* ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis park*).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan bahwa “Bagaimana kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan *nugget* ikan patin (*Pangasius hypophthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*)
- b. Mendeskripsikan kandungan lemak nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*) dari formula terbaik
- c. Mendeskripsikan kandungan protein nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*) dari formula terbaik
- d. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*) dari formula terbaik
- e. Mendeskripsikan kandungan kadar air nugget ikan patin (*Pangasius hypopthalmus B*) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis Park*) dari formula terbaik

- f. Mendeskripsikan kandungan serat kasar nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus* B) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis* Park) dari formula terbaik

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat mengenai olahan makanan *nugget* sukun dengan tambahan ikan patin sebagai salah satu makanan alternatif pangan sumber protein untuk selingan

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai tambahan informasi dan menjadi dasar referensi bagi mahasiswa mengenai kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus* B) dengan penambahan tepung sukun (*Artocarpus altilis* Park)

3. Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi peneliti lain untuk melakukan pengembangan pangan dengan pencampuran buah sukun sebagai alternatif pangan lokal fungsional.