

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan makanan yang populer di kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa tak terkecuali lansia karena rasanya yang enak dan penyajiannya yang praktis. *Nugget* biasa dikonsumsi sebagai lauk maupun sebagai selingan. *Nugget* merupakan jenis olahan daging yang digiling, dibumbui, dicampur tepung, dicetak, dikukus, dilumuri tepung roti, digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Wulandari et al., 2016).

Nugget yang biasa dikonsumsi masyarakat pada umumnya terbuat dari ayam. Kandungan gizi *nugget* ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Dalam 100 gram *nugget* ayam memiliki kandungan gizi energi 302 kkal, protein 15.7 gram, lemak 19.81 gram, dan karbohidrat 15.09 gram (Kusnia, 2018).

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan ikan berukuran kecil yang dapat dikonsumsi dari kepala, tulang hingga ekor. Ikan teri juga memiliki rasa yang gurih dan enak. Kandungan gizi pada ikan teri segar adalah sebagai berikut; energi 74 kkal, protein 10.3 gr, lemak 1.4 gr, kalsium 972 mg, fosfor 253 mg, besi 3.9 mg, air 80.0 gr (TKPI, 2017). Ikan teri memiliki kandungan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan kecerdasan manusia, vitamin D, kandungan mineral, dan lemak tak jenuh yaitu asam lemak omega 3 yang dapat mencegah penyakit jantung, depresi dan gangguan fungsi hati (Kaliky, 2022)

Ikan teri tidak hanya sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai sumber kalsium. Asupan kalsium yang mencukupi kebutuhan dapat memaksimalkan kemampuan tulang mencapai kepadatan optimal dan mencegah terjadinya pengeroposan tulang pada masa dewasa. Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang sebab kalsium pada ikan teri lebih tahan dan tidak mudah larut dalam air (Aisiyah dan Rustanti, 2013).

Pembuatan nugget memerlukan bahan pengisi yang berfungsi untuk menarik air, membentuk tekstur padat, mengurangi penyusutan selama pemasakan dan menambah citarasa nugget (Nurhanifah et al., 2020). Bahan pengikat yang sering digunakan pada pembuatan *nugget* adalah tepung terigu, karena tepung terigu mengandung protein berupa gluten yang berperan dalam membantu terbentuknya tekstur dan kekenyalan produk (Kusumaningrum dkk., 2013). Tepung terigu berasal dari gandum yang merupakan produk import. Usaha yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan import gandum sebagai bahan pembuatan tepung terigu adalah dengan cara mengangkat produk lokal yang bisa diolah menjadi tepung. Salah satu tepung yang berasal dari produk lokal adalah tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Widowati et al, 2009).

Modified Cassava Flour (mocaf) merupakan salah satu jenis tepung yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu sekaligus mendukung pengembangan produk pangan lokal Indonesia. Mocaf adalah tepung yang dibuat dari ubi kayu yang difermentasi. Karakteristik mocaf yaitu

memiliki viskositas lebih tinggi dan mudah larut dibandingkan tepung terigu (Hanifa, 2014).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin menciptakan suatu produk yang inovatif berbahan dasar pangan lokal yaitu memanfaatkan ikan teri dan tepung mocaf sebagai produk jajanan sehat dan bergizi, disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan penelitian, “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) berbahan tepung mocaf?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) berbahan tepung mocaf

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) berbahan tepung mocaf
- b. Mendeskripsikan nilai gizi protein pada nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) berbahan tepung mocaf
- c. Mendeskripsikan nilai gizi kalsium pada nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) berbahan tepung mocaf

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah inovasi terhadap produk pangan lokal dan mengetahui kandungan zat gizi nugget ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tepung mocaf

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan referensi tentang pengembangan produk pangan lokal 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