

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget yaitu bentuk olahan yang menambah variasi, terbuat dari daging dibumbui dan dicampur bahan pengikat (telur), kemudian dikukus dan diiris-iris, kemudian dilumuri dengan lem yaitu tepung. (Wulandari dkk., 2016). Nugget merupakan makanan siap saji yang diterima masyarakat karena lebih praktis, ekonomis dan mudah dikonsumsi. Dahulu masyarakat menganggap nugget hanya sebagai lauk, namun seiring berjalannya waktu nugget berubah fungsi menjadi makanan ringan atau snack (Justisia & Adi, 2016).

Menurut BPOM No 16 Tahun 2020, porsi nugget adalah 50-70 gram (Senen, 2015). Besar kemungkinan pekerjaan pembuatan kue ikan akan diberikan kepada anak-anak, selain itu olahan kue ikan yang lebih modern, bentuk yang beragam dan kandungan nutrisi yang tinggi pada kue ikan, diharapkan dapat menambah kuantitas kue ikan. merangsang pertumbuhan mereka menjadi lebih dewasa (Darmadi, Pandit, & Sugiana, 2019).

Belut mengandung senyawa-senyawa penting yang dapat memberikan manfaat bagi tubuh, antara lain kandungan protein yang tinggi dan kandungan nutrisi yang kompleks. Ikan air tawar jenis ini bisa dimakan oleh siapa saja, namun masyarakat dengan kondisi ekonomi lemah tidak bisa mengaksesnya karena mahalnya harga sidat di pasaran. Protein dalam tubuh berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan pengatur. Belut memiliki

kandungan nutrisi yang cukup tinggi dibandingkan ikan air tawar lainnya seperti ikan lele. Kandungan proteinnya yang tinggi menjadikannya salah satu varian olahan nugget belut (Pramesti, Bhakti, & Setiani, 2019).

Berdasarkan penelitian (Nafi, Isnaini dan Putri, 2016) menjelaskan bahwa nugget hewani memiliki kandungan protein tinggi (15%). Meskipun memiliki kelebihan, nugget juga mempunyai kelemahan seperti kandungan serat yang rendah (0,90%) dan kandungan lemak yang tinggi (20%).

Nugget merupakan bahan makanan yang sering dimodifikasi dengan berbagai macam bahan, selain diperbesar volumenya juga rendah serat. Perlu dilakukan tambahan bahan baku pada nugget belut dengan menambahkan bahan kaya serat yang juga mempunyai efek bagi kesehatan (Suprayatmi, Amalia, & Afianur, 2016). Persen Nilai Harian (%DV) <5% tergolong rendah dan <20% tergolong tinggi ((USDA), 2023).

Sumber serat yang digunakan berasal dari penggunaan pangan local, salah satunya bunga pisang. Salah satu bunga pisang yang banyak dimanfaatkan adalah jantung bunga pisang. Bunga pisang kepok merupakan salah satu bagian tanaman pisang yang pemanfaatannya bahkan kurang optimal dibandingkan bagian lainnya, meskipun bunga pisang kepok tetap dapat dimanfaatkan karena kandungan nutrisinya yang kaya dan harga beli yang relatif murah, mudah dibeli dimana saja, yang akan meningkatkan konsumsi berbagai nutrisi bagi masyarakat umum (Yuliani, Septiansyah dan Emmawati, 2021)

Berdasarkan penelitian sebelumnya (Novitasari et al., 2016) menunjukkan bahwa pembuatan bunga pisang kepok merupakan suatu inovasi pemanfaatan bunga pisang sebagai produk pangan yang sehat dan bergizi, bunga pisang kepok mempunyai potensi untuk dijadikan bahan baku industri pengolahan makanan. buruh tambang. Pembuatan nugget belut berbahan dasar nasi dan bunga pisang diharapkan dapat menambah variasi produk pangan, menjadikan bunga pisang menjadi produk yang tidak mirip bahannya sehingga meningkatkan konsumsi bunga pisang kepok.

Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk pangan tinggi serat dan protein yang mudah diolah dengan menggunakan produk pangan lokal dengan bahan dasar belut kepok dan bunga pisang yang mempunyai cita rasa lezat dan nilai gizi, oleh karena itu peneliti ingin mengembangkan produk prioritas. Kadar dan kandungan gizi protein dan serat pada nugget belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penelitian ini dapat membangun: “Bagaimana preferensi dan kandungan gizi protein dan serat pada nugget belut (*Monopterus albus*) jika ditambah dengan inti pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penentuan kesukaan dan kandungan gizi protein dan serat nugget belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan *nugget* belut (*Monopterus albus*) dengan tambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*)
- b. Mendeskripsikan kandungan zat gizi protein *nugget* belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*)
- c. Mendeskripsikan kandungan zat gizi serat kasar *nugget* belut (*Monopterus albus*) dengan penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat menghasilkan produk inovasi berbasis pangan lokal yang dapat diterima masyarakat sehingga dapat memilih pangan alternatif untuk memenuhi kandungan gizinya.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian yang dilakukan dapat menjadi acuan mengenai pengembangan dan pemanfaatan produk lokal dalam penelitian

selanjutnya serta dapat memberikan dampak positif bagi perguruan tinggi khususnya adalah kurikulum penelitian gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat membantu masyarakat memperoleh produk pangan penyangga nilai gizi tinggi untuk dipamerkan dan dapat diterapkan sebagai produk pangan lokal yang inovatif