

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget adalah produk olahan daging yang populer di kalangan semua usia dan biasanya tersedia dalam bentuk siap masak, hanya membutuhkan persiapan singkat sebelum dapat dimakan. Nugget sangat cocok dengan kondisi masyarakat yang sibuk, sehingga jenis makanan ini banyak diminati oleh masyarakat. Karakteristik nugget yang banyak disukai konsumen yaitu memiliki tekstur yang renyah dibagian luar dan kenyal dibagian dalam (Agustini, 2017).

Nugget pada umumnya terbuat dari bahan dasar daging ayam. Seiring dengan semakin berkembangnya kreativitas dan kebutuhan masyarakat, telah berkembang pula nugget berbahan dasar lain seperti daging ikan. Keunggulan nugget ikan atau *fish nugget* memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan nugget yang lain. Mengingat di Indonesia, ikan merupakan sumber protein yang banyak dikonsumsi masyarakat saat ini (Astuti, 2015). Kandungan protein ikan gabus yang tinggi sebesar 25,2 gram dibandingkan dengan ikan tawar lainnya, seperti ikan lele 20,7 gram, ikan nila 17,3 gram, ikan mas 16 gram, dan ikan gurami 13 gram (TKPI, 2020). Ikan gabus merupakan alternatif sumber protein hewani yang saat ini dapat dikembangkan menjadi produk makanan.

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan jenis ikan air tawar yang tinggi akan kandungan protein sebanyak 16,2% per berat bersihnya (Akbar, 2022). Ikan

gabus dapat ditemukan di rawa-rawa, sungai ataupun danau di Indonesia terutama di Jawa Tengah khususnya di Kecamatan Banyubiru yang terletak di Rawa Pening karena terdapat nelayan yang menangkap ikan gabus yang kemudian di jual di sekeliling desa atau di distribusikan ke pasar-pasar.

Ikan gabus dikenal sebagai sumber protein hewani yang tinggi seperti albumin. Protein dalam tubuh berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur serta sebagai sumber energi. Menurut Akbar (2022), protein ikan gabus terdiri dari asam amino esensial dan non-esensial yang tidak dapat disintesis dalam tubuh sehingga dapat diperoleh dari makanan. Berdasarkan TKPI 2020, ikan gabus segar dalam 100 gram mengandung Protein 25,2 gram; Kalsium 62 miligram; Fosfor 176 miligram. Selain tinggi protein ikan gabus tinggi kadar kalsium dan fosfor dibandingkan dengan ikan tawar seperti ikan nila 25,9 mg dan 129 mg, ikan lele 15 mg dan 126 mg. Asupan kalsium dan fosfor yang mencukupi kebutuhan dapat memaksimalkan kemampuan tulang dan gigi mencapai kepadatan yang optimal dan mencegah terjadinya pengeroposan tulang. Kalsium dan fosfor juga meningkatkan pencernaan makanan dan membantu mengatur pembuangan sisa metabolisme dan zat-zat yang tidak berguna bagi tubuh (Kurniawan, 2015).

Pengolahan ikan gabus di daerah Jawa masih diolah menjadi makanan bersantan pedas atau digoreng, karena masih belum bisa dikatakan optimal sehingga perlu adanya penganeekaragaman pengolahan ikan gabus yang dapat menjadikan produk memiliki nilai gizi yang tinggi, ekonomis, dan umur simpan

yang panjang (Yulianti, 2018). Oleh karena itu, dibuatlah produk nugget karena dapat menjadi salah satu alternatif yang baik untuk dikonsumsi. Kecenderungan masyarakat saat ini untuk mengonsumsi makanan mengarah pada makanan beku (*frozen*) (Yulianti, 2018).

Nugget dengan campuran daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan inovasi baru dalam pembuatan olahan makanan yang dapat meningkatkan tekstur, rasa, aroma, dan gizi nugget ikan. Daun kelor mengandung enzim yang menyebabkan bau langu (tidak sedap, seperti tembakau yang tidak kering) dan rasa agak pahit. Ketika kelor diolah menjadi nugget, proses pencucian, pengukusan, penambahan bumbu, dan penggorengan menghilangkan bau langu dan rasa pahit tersebut. Adanya penambahan sayuran pada nugget akan meningkatkan kandungan gizi karena sayuran merupakan salah satu sumber serat pangan yang terbukti mempunyai peranan penting untuk menjaga kesehatan tubuh (Aminah, 2015).

Tanaman kelor (*Moringa Oleifera*) adalah salah satu jenis tanaman perdu yang mudah tumbuh di wilayah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor biasanya ditanam sebagai pagar dan pembatas tanah di Indonesia, terutama di Jawa, Madura, Lampung, Bali, dan Bima. Menurut World Health Organization (WHO) tanaman kelor sebagai salah satu pilihan makanan untuk mengatasi malnutrisi, masalah gizi, karena kelor sangat bergizi dan tinggi antioksidan (Krisnadi, 2015). Daun kelor biasanya dikonsumsi sebagai sayuran dengan pengolahan direbus (*blanching*). Daun kelor sebagai bahan pangan potensial yang kaya akan

kandungan gizi dan jarang ditemui pada sayuran lainnya. Menurut TKPI 2020, dalam 100 gram daun kelor segar memiliki kandungan air 75,5 gram; energi 92 kalori; protein 5,1 gram; serat 0,9 gram; zat besi 6,0 miligram; fosfor 76 miligram; kalsium 440 miligram. Menurut penelitian lain, daun kelor mengandung jumlah kalium dan fosfor lima belas kali lebih banyak dari pisang, kalsium tujuh belas kali lebih banyak dari susu, dan protein sembilan kali lebih banyak dari yoghurt (Krisnadi, 2015).

Dalam penelitian ini, dilakukan pengembangan produk nugget ikan gabus dengan tambahan daun kelor untuk mengevaluasi pengaruh terhadap uji hedonik, kandungan gizi protein, kalsium dan fosfor dalam nugget ikan. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menghasilkan nugget ikan yang memiliki nilai gizi lebih tinggi serta disukai secara sensoris oleh konsumen. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam pengelolaan sumber daya perikanan air tawar yang lebih inovatif dan meningkatkan kualitas produk nugget ikan dengan tambahan sayuran sebagai makanan bergizi dan disukai oleh masyarakat. Selain itu penelitian ini di harapkan dapat membuka peluang untuk mengembangkan produk pangan lokal yang mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian yaitu: “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan pada nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) dengan membandingkan produk komersial dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
- b. Mendeskripsikan kandungan protein pada nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*)
- c. Mendeskripsikan kandungan kalsium pada nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*)
- d. Mendeskripsikan kandungan fosfor pada nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang nugget ikan dan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang lebih mendalam mengenai nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai alternatif bahan makanan yang mengandung protein kalsium dan fosfor.

2. Manfaat praktis

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan informasi yang lebih mendalam mengenai potensi dalam pembuatan nugget ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai alternatif bahan makanan yang mengandung protein kalsium dan fosfor.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi baru mengenai kandungan gizi dan mengenalkan olahan produk pangan berbahan ikan gabus (*Channa Striata*) yang baru dengan penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) untuk menambah kreatifitas masyarakat.

c. Bagi Industri

Memberikan informasi tentang potensi penggunaan daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada produk nugget ikan untuk meningkatkan kandungan protein kalsium dan fosfor. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan informasi mengenai preferensi terhadap nugget ikan dengan formula terbaik berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan panelis. Dengan demikian, industri dapat memanfaatkan hasil penelitian ini untuk mengembangkan produk nugget ikan yang lebih sehat dan disukai oleh konsumen.

