

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan produk olahan daging yang populer di semua kalangan masyarakat karena rasanya yang enak, proses pembuatannya yang mudah, dan penyajiannya yang praktis. *Nugget* biasa dikonsumsi sebagai lauk maupun sebagai selingan. *Nugget* biasanya terbuat dari daging sapi, ayam, atau ikan yang digiling dicampur bumbu, bahan pengisi, dan bahan tambahan lainnya. Bahan yang sudah tercampur kemudian dibentuk, dikukus, dicelupkan pada putih telur, dan ditaburi tepung roti kemudian disimpan dalam *freezer* atau digoreng pada suhu 180°C (Mawati *et al.*, 2017).

Pada *nugget* ikan, selama ini menggunakan ikan yang memiliki daging tebal seperti ikan tongkol, ikan tenggiri, dan ikan dori. *Nugget* dengan bahan dasar ikan tersebut memiliki kandungan gizi yang rendah akan zat gizi mikro seperti kalsium. Hal tersebut dibuktikan dengan ikan tongkol memiliki kandungan protein 13,7 g dan kalsium 92 mg (TKPI, 2020). Sedangkan dikutip dari US *Department of Agriculture*, ikan tenggiri memiliki kandungan protein 19,3 g dan kalsium 11 mg. Kandungan gizi dari 100 g *nugget* ikan menurut daftar komposisi bahan makanan (2005) adalah protein 24,62 g dan kalsium 73,15 mg.

Ikan dero (*Stolephorus Indicus E.*) merupakan salah satu ikan lokal yang banyak terdapat di Kecamatan Tayu, Kabupaten Pati, Provinsi Jawa Tengah. Ikan dero atau dalam Bahasa Indonesia biasa disebut dengan ikan teri india

merupakan salah satu jenis ikan laut yang memiliki bentuk tubuh kecil dan seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi. Ikan jenis ini memiliki nilai ekonomi rendah dan mudah didapatkan oleh masyarakat di daerah pesisir pantai seperti daerah Tayu. Produksi ikan dero pada tahun 2018 mencapai 2,3 ton dengan harga rata-rata per kilogram sebesar Rp. 26.240,00 (BPS, 2018).

Ikan dero merupakan salah satu jenis ikan yang sangat rentan terhadap pembusukan (*perishable food*) apabila dibiarkan dalam waktu lama. Berdasarkan hasil riset lapangan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Desember 2023, harga ikan dero mentah yang sudah dibersihkan per 1 Kg adalah Rp.25.000,00.

Ikan dero termasuk jenis ikan yang tinggi protein dan kalsium sehingga cocok dijadikan sebagai lauk hewani untuk balita. Ikan dero yang biasa dibuat menjadi ikan asin memiliki kandungan protein sebesar 18,9 g dan kalsium 388 mg per 100 gram (Reksten, et al., 2020). Dibandingkan dengan kandungan protein ikan kecil lainnya seperti ikan teri memiliki kandungan protein 10,3 g (TKPI, 2020), kemudian ikan sepat memiliki kandungan protein 15,2 g (TKPI, 2020), dan ikan wader memiliki kandungan protein 14,8 g (Ainaya, 2020). Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan dero memiliki kandungan protein yang lebih tinggi.

Selain sumber protein, ikan dero juga mengandung tinggi kalsium. Dibandingkan dengan kandungan kalsium ikan kecil lainnya seperti ikan sepat memiliki kandungan kalsium 68 mg (TKPI, 2020) dan ikan wader memiliki kandungan kalsium 9 mg (Ainaya, 2020). Asupan kalsium yang cukup dapat

memaksimalkan kemampuan tulang untuk mencapai kepadatan yang optimal dan mencegah pengeroposan tulang di usia dewasa. Ikan dero merupakan salah satu sumber kalsium yang lebih tahan dan tidak mudah larut dalam air sehingga baik untuk mencegah pengeroposan tulang (Aisiyah dan Rustanti, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fanni (2019), dahulu ikan dero hanya dijadikan sebagai pakan ikan di tambak dan tidak ada nilai jualnya. Namun kini ikan dero sering dibuat menjadi kripik dan ikan asin. Tetapi dalam pengolahan menjadi kripik, ikan dero hanya diambil dagingnya sedangkan duri ikan dibuang begitu saja. Ikan dero juga biasa dimasak dengan cara digoreng dengan penambahan tepung beras. Tetapi daya terima ikan dero yang diolah menjadi kripik dan ikan asin memiliki daya terima yang rendah karena peminatnya hanya kalangan orang tua. Oleh karena itu perlu dilakukan variasi pengolahan menjadi suatu produk makanan agar ikan dero dapat diterima oleh semua kalangan (Nuraini, 2019). Ikan dero dapat dikembangkan menjadi sebuah olahan makanan seperti *nugget* yang berasal dari bahan pangan lokal.

Pengembangan produk *nugget* dari ikan dero dipilih karena *nugget* merupakan salah satu makanan yang memiliki rasa enak, mudah dibuat, dan penyajiannya yang praktis sehingga mudah diterima oleh semua kalangan masyarakat terutama balita. Kemudian dengan dibuat menjadi *nugget*, semua bagian ikan kecuali bagian kepala dapat diolah dengan cara dipresto sehingga pemanfaatan ikan dero lebih maksimal. Selain itu, bentuk *nugget* ikan dero dapat divariasikan agar balita tertarik dan mau untuk mengkonsumsinya.

Penggunaan ikan dero dalam pembuatan nugget dapat meningkatkan kandungan protein dan kalsium yang penting untuk perkembangan dan pertumbuhan balita. Selain itu, ikan dero mudah didapatkan dan memiliki harga yang murah tetapi dalam masyarakat pemanfaatannya masih kurang. Hal tersebut mendorong untuk dilakukan inovasi pembuatan *nugget* dari ikan dero. Dengan diolah menjadi *nugget* ikan dero merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan daya simpan dan meningkatkan daya terima ikan dero.

Pembuatan *nugget* ikan dero tidak menggunakan tepung terigu sebagai bahan pengikatnya, melainkan menggunakan roti tawar. Tujuan dari penggunaan roti tawar yaitu untuk membuat tekstur *nugget* menjadi lembut, padat, dan tidak pecah. Fungsi utama penambahan roti tawar pada pembuatan *nugget* yaitu roti tawar mempunyai sifat daya ikat terhadap air yang tinggi sehingga adonan menjadi lebih lembut, lebih padat, mudah dibetuk, dan menghasilkan tekstur yang baik sehingga produk akhir tidak pecah-pecah (Hartati, 2011).

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk makanan lauk hewani berupa *nugget* ikan yang memiliki keunggulan cita rasa yang enak, harga terjangkau, dan memiliki kandungan zat gizi protein dan kalsium yang bagus dengan menggunakan pangan lokal yang tersedia di daerah pesisir pantai yaitu ikan dero. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein dan kalsium pada *nugget* ikan dero.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan penelitian, “Bagaimana Uji Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Protein Dan Kalsium Pada *Nugget* Ikan Dero (*Stolephorus indicus E.*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui uji tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein dan kalsium pada *nugget* ikan dero (*Stolephorus indicus E.*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan uji tingkat kesukaan pada *nugget* ikan dero (*Stolephorus indicus E.*).
- b. Mendeskripsikan kandungan protein pada *nugget* ikan dero (*Stolephorus indicus E.*).
- c. Mendeskripsikan kandungan kalsium pada *nugget* ikan dero (*Stolephorus indicus E.*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi peneliti lain untuk melakukan pengembangan pangan dengan penambahan ikan dero (*Stolephorus indicus E.*) sebagai alternatif pangan lokal fungsional..

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan referensi tentang pengembangan produk uji tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein dan kalsium pada *nugget* ikan dero untuk proses pengajaran dan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi baru mengenai kandungan gizi dan mengenalkan olahan produk pangan berbahan ikan dero yang baru untuk menambah kreativitas masyarakat.
- b. Menghasilkan produk pangan yang bernilai gizi tinggi sehingga dapat meningkatkan mutu pangan dan bermanfaat bagi kesehatan.