

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di zaman modern ini, kebutuhan makanan masyarakat yaitu tersedianya bahan makanan praktis siap untuk dimasak dan siap untuk dimakan, yang disebut sebagai makanan siap saji. Makanan siap saji adalah alternatif pilihan makanan khususnya untuk orang yang sibuk bekerja dan orang yang membutuhkan kepraktisan karena tidak adanya waktu untuk memasak. Namun tidak sedikit makanan siap saji yang berada di kalangan masyarakat memiliki kadar gizi yang rendah, maka diperlukan makanan siap saji yang memiliki kadar gizi yang baik salah satunya *nugget*.

Nugget adalah salah satu inovasi produk olahan daging ayam, sapi dan ikan yang diolah dengan diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat, dicetak pada bentuk tertentu, dikukus, dipotong lalu dilumuri perekat putih telur dan dilapisi tepung roti kemudian dilakukan penggorengan. *Nugget* mempunyai tekstur yang lembut dengan rasa yang enak, warna luar *nugget* kuning emas kecokelatan akibat dari penggorengan (Syamsir, 2008). Di pasaran biasanya *nugget* yang berbahan dasar daging ayam lebih banyak daripada *nugget* ikan. Untuk itu untuk meningkatkan inovasi *nugget* maka peneliti tertarik melakukan penelitian *nugget* ikan.

Ikan merupakan sumber protein yang diperlukan manusia. Protein adalah salah satu komponen terbesar setelah air yang ada di ikan. Tingginya kandungan protein dan kadar air pada ikan menyebabkan cepatnya pertumbuhan mikroba, oleh karena itu ikan disebut sebagai *perishable food* yaitu komoditi yang cepat rusak atau membusuk dan cepat mengalami penurunan mutu (Hadiwiyoto, 1993). Penelitian ini diharapkan dapat mencegah cepatnya penurunan mutu pada ikan dan menarik minat masyarakat agar gemar mengkonsumsi ikan karena pandangan masyarakat terhadap ikan yang amis dan bau. Salah satu komoditi terbesar perikanan di Indonesia adalah ikan cakalang.

Produksi ikan cakalang mempunyai kontribusi signifikan terhadap perikanan Indonesia maupun dunia. Bahkan pada tahun 2014 Indonesia tercatat sebagai negara yang memiliki produksi ikan cakalang terbesar di dunia yaitu 418.633 ton (Grantly

dan Anthony, 2016). Ekspor komoditas ikan cakalang tahun 2017 mencapai 585,19 juta USD atau sudah melebihi ekspor tahun 2014 (BPS, 2018).

Ikan cakalang memiliki nilai ekonomis yang penting dan banyak tersebar di seluruh perairan Indonesia. Nilai ekonomis inilah yang menjadikan ikan cakalang sebagai komoditas pertama di sub sektor perikanan. Sumatera Barat memiliki potensi yang besar pada ikan cakalang namun belum dimanfaatkan secara optimal. Menurut Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) salah satu wilayah di Sumatera Barat yang pemanfaatan potensi perikanan belum optimal yaitu Kota Padang dimana hanya sekitar 20% yang baru dimanfaatkan dari total potensi yang ada di kawasan itu.

Adapun zat gizi yang terkandung pada ikan cakalang diantaranya protein. Intarasirisawat (2011) melaporkan bahwa kandungan protein pada ikan cakalang sebesar 20,15%. Ikan cakalang mengandung asam lemak tak jenuh omega-3 yang baik untuk kesehatan manusia. Menurut Suwetja (2011) bahwa asam lemak omega-3 EPA (*eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*docosahexaenoic acid*) yang terdapat pada minyak ikan cakalang dapat menurunkan kadar lemak jenuh dan kolesterol darah serta dapat mempengaruhi produksi hormon tertentu yang dapat berpengaruh terhadap fungsi sel. Omega-3 pada ikan cakalang dapat mencegah resiko penyakit jantung koroner. Produk yang berasal dari hewani biasanya mengandung lemak dan protein yang tinggi namun rendah serat dan antioksidan. Dengan adanya fenomena ini, maka diperlukan suatu alternatif yang dapat meningkatkan serat dan antioksidan pada pembuatan *nugget*. Kandungan serat dan antioksidan pada *nugget* ikan cakalang dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan alami yaitu daun sungkai.

Daun sungkai merupakan salah satu tumbuhan asli Kalimantan. Daun sungkai mengandung metabolit sekunder yaitu senyawa steroid, flavonoid, terpenoid, alkaloid, saponin serta adanya ekstrak metanol pada daun sungkai memiliki aktivitas sebagai antibakteri (Ibrahim dan Kuncoro, 2012). Flavonoid mempunyai efek antioksidan dan mampu meredam radikal bebas (Jiao *et al.* 1999). Tanaman yang mempunyai golongan flavonoid dapat meningkatkan aktivitas sistem imun. Zat aktif lainnya pada daun sungkai yaitu peronemin, sitosterol, isopropanol, phytol dan triterpenoid yang diduga unsur-unsur tersebut dapat menaikkan jumlah leukosit. Leukosit adalah sel yang membentuk komponen darah, sehingga dengan

meningkatnya kandungan sel darah putih dapat membantu melawan berbagai penyakit infeksi dan sebagai sistem kekebalan tubuh.

Pra-penelitian yang telah dilakukan dengan penambahan bubuk daun sungkai sebanyak 2 g pada 100 g total semua bahan dimana menunjukkan terjadinya perubahan warna pada produk *nugget* ikan cakalang yaitu menjadi cokelat gelap kehijauan. Konsentrasi penambahan bubuk daun sungkai yaitu 0 g ; 0,5 g ; 1 g ; 1,5 g ; dan 2 g dan dihasilkan produk yang dapat diterima secara sensori.

Pembuatan *nugget* dengan ikan cakalang dan adanya penambahan bubuk daun sungkai diharapkan dapat memberikan nilai ekonomis dari bahan tersebut, dapat menambahkan ragam dalam pengolahan ikan cakalang sehingga bisa diterima di masyarakat serta dapat meningkatkan kandungan serat dan antioksidan pada *nugget* ikan cakalang. Oleh karena itu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) terhadap karakteristik *nugget* ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

1.2 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun sungkai pada pembuatan *nugget* ikan cakalang terhadap karakteristik *nugget* ikan cakalang yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik dari pengaruh penambahan bubuk daun sungkai terhadap *nugget* ikan cakalang agar mendapatkan karakteristik terbaik dan nilai gizi tinggi.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah adanya diversifikasi produk olahan pangan dalam bentuk *nugget* ikan cakalang dengan penambahan bubuk daun sungkai sehingga menghasilkan *nugget* yang kaya serat dan antioksidan dengan harga lebih terjangkau serta menghasilkan karakteristik yang optimum dan bisa diterima oleh konsumen.

1.4 Hipotesis Penelitian

1. H₀ : Perbedaan konsentrasi bubuk daun sungkai tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik *nugget* ikan cakalang.
2. H₁ : Perbedaan konsentrasi bubuk daun sungkai berpengaruh nyata terhadap karakteristik *nugget* ikan cakalang.

