

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari daerah perairan. Hampir dari 75% seluruh wilayah Indonesia merupakan perairan pesisir dan laut. Menurut Janhidros (2006), luas wilayah daratan Indonesia $\pm 2.012.402 \text{ km}^2$ dan luas perairannya $\pm 5.877.879 \text{ km}^2$. Luasnya wilayah perairan menjadikan Indonesia sebagai negara kaya dan berlimpah potensi sumber daya laut yang bernilai tinggi.

Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu daerah sentral perikanan karena memang berada di daerah pesisir pantai, sehingga daerah ini kaya akan hasil lautnya. Tetapi banyak komoditas perikanan yang masih belum berkembang. Salah satu cara untuk mengolah hasil laut tersebut yaitu dengan mengolah menjadi *nugget*. Saat ini kebutuhan masyarakat perkotaan adalah tersedianya produk pangan yang praktis dalam penyajiannya yaitu yang bersifat *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan), serta memiliki nilai gizi yang tinggi. *Ready to cook* artinya hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan makanan. Makanan yang bersifat *ready to cook* salah satunya adalah *nugget* (Syamsir, 2006).

Berdasarkan SNI 6638-2014 *Nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat dan dicetak dalam bentuk-bentuk tertentu selanjutnya dilumuri dengan tepung roti (*coating*) dan digoreng. Produk *nugget* dapat di buat dari daging sapi, daging ayam, daging ikan dan lain-lain, tapi yang paling populer adalah *nugget* ayam. Namun ada bahan baku lain yang dapat digunakan untuk pengolahan *nugget* yaitu daging lokan.

Kerang lokan merupakan salah satu komoditi perikanan yang kurang diminati oleh masyarakat karena bentuknya yang kurang menarik dan berbau amis. Kerang lokan yang digunakan adalah jenis kerang *Geloina erosa*. Kerang *Geloina erosa* merupakan salah satu jenis kerang yang banyak dijumpai hidup pada daerah-daerah hutan mangrove dan umumnya hidup dengan cara

membenamkan diri di dalam dasar perairan (infauna) dan mengalami proses pertambahan, yang memiliki dua cangkang yang berfungsi sebagai pelindung tubuhnya (Widhowati, Suprijanto, Dwiono, dan Hartati, 2005). Di Pesisir Selatan tepatnya di Nagari Muaro Sakai Kecamatan Pancung Soal merupakan daerah penghasil kerang *Geloina erosa*. Mengambil kerang merupakan salah satu mata pencarian bagi masyarakat. Biasanya masyarakat hanya mengolah kerang ini menjadi rendang lokan, sate lokan, dan lauk sehari-hari.

Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1992), daging kerang mengandung kadar protein 8% serta kaya akan asam amino esensial terutama arginin dan leusin. Menurut SNI 6683:2014 kadar protein pada *nugget* harus mencapai minimal 12%, sehingga dibutuhkan bahan penambah yang bertujuan untuk meningkatkan kadar protein pada *nugget* serta memperbaiki cita rasa, warna, dan aroma pada *nugget*.

Bahan tambahan yang dapat meningkatkan kadar protein pada *nugget* lokan yaitu ikan teri. Ikan teri juga sangat mudah di dapatkan di daerah pesisir pantai. Menurut Pratiwi (2007), kandungan gizi ikan teri segar meliputi energi 77 kkal; protein 16 g; lemak 1.0 g; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; Vit A RE 47; dan Vit B 0.1 mg.

Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas *nugget* adalah jumlah bahan pengikat yang ditambahkan (Aswar, 1995). Dalam pembuatan *nugget* diperlukan bahan pengikat yang berfungsi memperbaiki tekstur dan mengikat air dalam adonan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat dalam adonan adalah tepung (Hermansyah, 2010). Alternatif tepung yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung sagu.

Tepung sagu adalah pati yang diekstrak dari batang sagu yang berpotensi menjadi sumber pangan alternatif. Tepung sagu sering digunakan sebagai bahan pencampuran dalam pembuatan produk mie, roti, bakso, cookies dan lain-lain. Agar pemanfaatan sagu lebih maksimal, berbagai usaha modifikasi produk olahan pangan dengan menggunakan tepung sagu terus dilakukan. Dengan berkembangnya teknologi pangan, tepung sagu dimungkinkan untuk dapat diolah menjadi produk yang lebih enak dan bernilai gizi tinggi sehingga tercipta keragaman produk pangan berbasis sagu.

Menurut Oktaboy (2014), produk *nugget* ikan rinuak terbaik dengan menggunakan tepung sagu sebagai bahan pengikat berdasarkan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna adalah pada perbandingan 70% ikan rinuak dan 30% tepung sagu. Selanjutnya dari hasil penelitian Widrial (2005) bahan pengikat yang dapat ditambahkan berkisar 0 - 30% dari total bahan baku pada *nugget* dari daging ikan patin. Dijelaskan juga bahwa, pada konsentrasi 30% dihasilkan *nugget* dengan tekstur yang keras sedangkan sebaliknya tanpa penambahan bahan pengikat pada konsentrasi 0 % tidak terbentuk *nugget*. Berdasarkan pra penelitian, *nugget* dari pencampuran antara daging lokan dan ikan teri didapatkan bahan pengikat yang terbaik dari segi fisik dan tekstur adalah 25% tepung sagu yang menghasilkan tekstur *nugget* yang tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras. Pembuatan *nugget* dari daging lokan dan ikan teri diharapkan akan diperoleh *nugget* dengan nilai gizi protein yang lebih baik dan disukai oleh konsumen.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) terhadap Karakteristik *Nugget* yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan daging lokan dan ikan teri terhadap karakteristik kimia dan fisik *nugget* yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik *nugget* yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Penganekargaman produk olahan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta meningkatkan daya guna lokan, ikan teri dan sagu menjadi produk yg bernilai tambah dengan mengolahnya menjadi *nugget*.

2. Dapat menghasilkan *nugget* yang bergizi tinggi dan lebih ekonomis dengan memanfaatkan lokan, ikan teri dan tepung sagu.
3. Modifikasi pembuatan *nugget* dengan menggunakan bahan pengikat tepung sagu.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Tingkat perbandingan daging lokan dan ikan teri tidak berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.

H₁ : Tingkat perbandingan daging lokan dan ikan teri berpengaruh terhadap karakteristik *nugget* yang dihasilkan.

