

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar belakang

Ayam merupakan salah satu ternak yang dijadikan sebagai sumber pangan yang memenuhi kebutuhan protein harian yaitu daging dan telur. Konsumsi masyarakat terhadap daging ayam, terutama ayam broiler, terus meningkat. Konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia cenderung meningkat dari tahun 2011 hingga 2021, menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS). Angka ini meningkat dari 0,13 kg per kapita per minggu pada tahun 2020 dan menjadi rekor tertinggi dalam sepuluh tahun terakhir. Grafik ini didasarkan pada data BPS.

Dalam daging ayam terdapat 22,00 gram protein, 60,00 gram lemak, dan 404,00 kalori. Ketika daging ayam rusak, kualitasnya dapat menurun. Pengolahan daging ayam menjadi produk dapat mengurangi kerusakan, meningkatkan cita rasa, memperpanjang daya simpan, menarik perhatian pelanggan, dan meningkatkan nilai tambah produk karena nilai jualnya yang lebih tinggi. Daging ayam dapat diolah menjadi sosis, kornet, abon, bakso, dan nugget.

Nugget ayam adalah jenis daging ayam yang dihaluskan, ditambahkan bumbu, dibentuk, dikukus, dibalut tepung roti, dan digoreng. Berbagai macam nugget, termasuk nugget ayam, udang, dan ikan, tersedia di supermarket dan supermarket dan semakin disukai pembeli. Ikan merupakan sumber protein yang cukup diminati masyarakat karena mudah didapat dan bergizi. Sumatera Barat mempunyai wilayah perairan laut mencapai 186,500 km<sup>2</sup>. GEMAR IKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) adalah program nasional yang diluncurkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2004. Program

ini bertujuan untuk mengkampanyekan pentingnya makan ikan sejak dini karena banyaknya nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kecerdasan otak. Untuk mencapai tujuan ini, ikan dapat digunakan sebagai sumber pangan untuk meningkatkan ketahanan pangan dan gizi nasional.

Salah satu jenis ikan yaitu ikan Marlin, merupakan jenis ikan laut dengan ciri-ciri yaitu memiliki mulut runcing seperti pedang atau tombak, tubuh dan sirip punggung yang memanjang sehingga warga lokal menyebut ikan Marlin dengan ikan layaran. Ikan Marlin biasanya diolah dengan sup, goreng, bakar dan gulai. Ikan Marlin adalah sumber protein sehat tanpa lemak yang sangat baik. Ikan ini juga rendah lemak jenuh dan rendah natrium kaya niasin, vitamin B6, vitamin B12, dan selenium. Daging ikan Marlin yang berwarna putih mengandung protein 25,40% dan lemak total 3%. Daging ikan Marlin memiliki kandungan lemak yang sedikit dibandingkan dengan daging ayam, namun kandungan protein yang terdapat pada daging ikan Marlin lebih banyak dari daging ayam, sehingga pembuatan nugget kombinasi daging ayam dengan daging ikan Marlin diharapkan dapat meningkatkan kualitas nugget serta memungkinkan konsumen memperoleh alternatif dalam pengolahan nugget.

Penelitian terkait penggunaan daging ikan Marlin sebagai nugget ikan pernah dilakukan. Salah satunya Sahubawa dkk. (2006) yaitu melakukan penelitian tentang pengaruh komposisi tepung tapioka dan daging serpih Marlin hitam terhadap karakteristik dan tingkat kesukaan *fish nugget*. Hasil penelitian menunjukkan tepung tapioka dapat menambah tingkat kekenyalan *fish nugget* dengan perlakuan yang paling disukai panelis yaitu 6%. Pada SNI nugget ikan (2013) produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan atau

*surimi*, minimum 30%. Sejauh ini belum ada penelitian yang mengkombinasikan ayam dan ikan Marlin menjadi nugget. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Kombinasi Daging Ayam dan Ikan Marlin Hitam (*Makaira indica*) Terhadap Tekstur, Nilai Hedonik dan Nilai Mutu Hedonik**”

## **1.2. Rumusan masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh kombinasi daging ayam dan ikan marlin hitam (*makaira indica*) terhadap tekstur, nilai hedonik dan nilai mutu hedonik?
2. Berapa persenkah kombinasi daging ayam dan ikan marlin hitam (*Makaira indica*) terhadap tekstur, nilai hedonik dan nilai mutu hedonik?

## **1.3. Tujuan penelitian**

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging ayam dan ikan marlin hitam (*Makaira indica*) terhadap tekstur, nilai hedonik dan nilai mutu hedonik

## **1.4. Manfaat penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi kepada peneliti tentang bagaimana pengaruh kombinasi daging ayam dan ikan marlin hitam (*Makaira indica*) terhadap tekstur, nilai hedonik dan nilai mutu hedonik. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menghasilkan produk pangan yang lebih bervariasi dalam mengkonsumsi ayam dan ikan.

## **1.5. Hipotesis penelitian**

Kombinasi daging ayam dan ikan marlin hitam (*Makaira indica*) akan berpengaruh terhadap tekstur, nilai hedonik dan nilai mutu hedonik.