

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stik adalah sejenis cemilan atau kue kering dengan bentuk yang panjang dan pipih dan dibuat dengan cara digoreng. Stik ini berwarna keemasan, Rasanya lezat, renyah, dan aromanya seperti kue. Anak-anak, remaja, dan orang dewasa mengunyahnya di sela waktu makan. (Nurwahidah, 2019). Menurut (BSN, 2015) stik merupakan suatu pangan ekstrudat yaitu makanan ringan diproduksi menggunakan proses ekstrusi, yang melibatkan penggunaan tepung dan pati sebagai bahan makanan, serta penambahan bahan-bahan lain., dengan atau tanpa penggorengan diperbolehkan. Berdasarkan data kementrian pertanian, konsumsi kue kering di Indonesia mengalami peningkatan sejak tahun 2016(194,49 kg/kapita/tahun); 2017(200,17/kg/kapita/tahun); 2018(228,24kg/kapita/tahun); 2019(230,95kg/kapita/tahun); 2020(228,34 kg/kapita/tahun).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu ikan air tawar yang bernilai tinggi. (Triana, Angkasa, Fadhilla, 2019). Indonesia memproduksi ikan nila sebanyak 1.172.633 ton pada tahun 2020 (bps.go.id, 2019). Di Sumatera Utara terdapat Danau toba yang memproduksi ikan nila. Perusahaan PT Aquafarm Nusantara Sei buluh sei rampah memproduksi ikan nila fillet. Fakta yang sudah diketahui umum adalah bahwa ikan tilapia memiliki tulang yang mengandung kadar kalsium yang tinggi. Jelas bahwa tulang ikan tilapia merupakan produk dari industri pengolahan ikan. Tulang-tulang ini mengandung kadar kalsium yang lebih tinggi dibandingkan bagian lain dari ikan. Kalsium, fosfor, dan karbonat merupakan komponen utama dari tulang ikan. (Triana, Angkasa and Fadhilla, 2019).

Dari tulang tilapia yang sama, kita dapat memperoleh tepung tulang tilapia. Tepung ini dibuat dengan cara menggiling tulang ikan yang kaya akan kalsium dan fosfor, hal ini dilakukan agar tepung tulang tersebut dapat berfungsi sebagai sumber kalsium. bila digunakan sebagai bahan fortifikasi pada makanan. Fortifikasi adalah proses penambahan zat gizi mikro,

seperti vitamin dan mineral pada bahan pangan untuk meningkatkan kualitas gizi dan memberikan manfaat kesehatan. Beberapa manfaat fortifikasi pangan, di antaranya: Membantu anak-anak dan orang dewasa mendapatkan asupan gizi yang cukup, Membantu mencegah stunting pada anak balita, Membantu menjaga tulang tetap kuat, Membantu pencernaan, Mencegah masalah jantung. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 28 mewajibkan anak-anak untuk mengonsumsi 650-1000 mg kalsium per hari, dan tulang ikan memiliki konsentrasi kalsium yang tinggi. Kekurangan kalsium dapat menghambat pertumbuhan tulang anak-anak. Oleh karena itu, stik yang mengandung tepung tulang ikan nila dapat memenuhi kebutuhan kalsium anak-anak dan ibu.

Kalsium penting untuk metabolisme dan perkembangan tulang dan gigi. Mineral kedua yang paling banyak terdapat dalam tubuh adalah fosfor. Fosfor paling banyak terdapat dalam kalsium fosfat, suatu komponen kristal hidroksiapatit yang tidak larut dalam tulang dan gigi. Fosfor membantu metabolisme glukosa, lipid, dan protein. Pertumbuhan terhambat dapat terjadi akibat kekurangan kalsium. Kalsium dan fosfor berlimpah dalam tulang ikan nila. (Syadeto, Sumardianto and Purnamayanti, 2017).

Bahan makanan tinggi kalsium menurut Tabel Komposisi Pangan 2017 (TKPI 2017) yaitu ikan teri, tepung, mentah (4.608 mg/100gr); ikan mujahir/ikan nila, dendeng, mentah (3.258 mg/100gr); ikan, tepung, mentah (3.196 mg/100gr); rebon, kering, mentah (2.306 mg/100 gr); ikan saluang (1.426 mg/100g); ikan mujahir segar (98 mg/100gr); ikan kembung (136 mg/100gr); kerang (321 mg/100gr); rajungan, segar (721 mg/100gr); bayam merah (520 mg/100gr); daun kelor segar (1077 mg/100gr); sawi segar (220 mg/100gr); kacang merah, kering (502 mg/100gr); kacang tolo (481 mg/100gr); dll.

Penelitian (Meiyasa and Tarigan, 2020) mengevaluasi apakah penambahan tepung tulang tuna ke dalam stik rumput laut meningkatkan kualitasnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan 6% tepung tulang ikan menghasilkan 2,04% kalsium, 1,85% air, 5,58% abu, 34,62% lemak, 6,5% protein, dan 51,43% karbohidrat.

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, penulis bertujuan melakukan penelitian tentang “Daya Terima Stik dengan Variasi Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Sebagai Snack Sumber Kalsium” yang diharapkan dapat menjadi alternatif snack sumber kalsium.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima terhadap stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai snack sumber kalsium?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan warna.
- b. Menilai daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan tekstur.
- c. Menilai daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan aroma.
- d. Menilai daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan rasa.
- e. Menganalisis daya terima stik dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila berdasarkan kriteria penilaian.

D. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk stik yang kaya kalsium sebagai alternatif pangan sumber kalsium alami.
2. Sebagai alternatif snack tinggi kalsium yang bermanfaat untuk anak-anak dan ibu hamil.