

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu produk pangan hewani yang paling menjanjikan di Indonesia. Selama beberapa tahun terakhir, konsumsi makanan hewani oleh masyarakat Indonesia terutama berasal dari ikan. Meski demikian, jumlah ikan yang dikonsumsi per orang di Indonesia masih relatif rendah. Menurut data Susenas tahun 2000, konsumsi ikan per orang per tahun adalah 22 kg, lalu meningkat menjadi 30,5 kg pada tahun 2010, dan di tahun 2020 mencapai 56 kg. Jika dibandingkan dengan negara lain, konsumsi ikan di Maladewa mencapai 166 kg per orang per tahun, Islandia sebesar 90,1 kg, dan Hongkong 71 kg. Lebih jauh lagi, dibandingkan dengan negara-negara ASEAN, Indonesia mengonsumsi lebih sedikit makanan laut, dan Indonesia berada di peringkat ke-6 dari 8 negara (Virgantari et al. 2022)

Komponen penting untuk mencegah anemia pada ibu hamil dan remaja putri adalah protein, yang banyak terkandung dalam ikan. Tubuh dapat menyerap zat besi lebih mudah ketika protein hewani dikonsumsi. Salah satu jenis ikan yang tinggi protein dan asam amino penting adalah ikan lele. Protein dalam ikan lele berperan dalam pertumbuhan anak, memperbaiki jaringan tubuh, membantu menghasilkan antibodi, serta mendukung penyerapan zat besi dan kalsium. (Layli 2020)

Ikan lele merupakan ikan yang populer, mudah didapat, dan ekonomis. Selain kandungan proteinnya yang tinggi, ketika diolah menjadi berbagai makanan seperti abon ikan, biskuit, nugget, kerupuk, dan lainnya, daging lele juga menambah nilai gizi. Klasifikasinya sebagai makanan berkualitas tinggi dan keunikannya, yaitu kandungan asam amino esensial yang lengkap, zat besi heme yang mudah diserap, serta kandungan gizi lele yang tinggi, terutama proteinnya dan dagingnya yang lunak, menjadikannya sumber gizi yang andal untuk mendukung peningkatan gizi masyarakat,

tulanganya yang utuh, dan kemampuannya untuk diolah menjadi berbagai hidangan rendah kolesterol dan murah, Hal ini menyebabkan beragam pilihan masyarakat, termasuk dari kelas bawah, menengah, dan atas. Asam lemak tak jenuh, kolesterol yang sangat rendah, serta sejumlah mineral dan vitamin penting, semuanya terkandung dalam protein ikan lele, yang memiliki daya cerna tinggi dan pola yang menyerupai kebutuhan asam amino tubuh manusia (Suprihatin, Luluk Edahwati, dan Sutiyono 2021).

Salah satu masakan yang terbuat dari daging sapi cincang adalah sosis, kemudian dicampur dengan tepung atau pati, atau tidak dicampur apa pun, lalu dibungkus dengan kulit sosis dan dimasak atau tidak dimasak. Dalam proses pembuatan sosis, biasanya menggunakan daging sapi atau ayam yang termasuk dalam makanan kaya protein. Namun, karena harganya yang relatif mahal, masyarakat cenderung kurang tertarik untuk membuat sosis yang lebih sehat dan aman tanpa bahan pengawet seperti yang biasa ditemukan di pasaran. Karena itu, perlu dilakukan upaya diversifikasi bahan pangan lokal yang lebih terjangkau, mudah didapatkan, dan kaya akan nutrisi (Gobel, Tahir, dan Liputo 2022).

Dalam industri perikanan, sosis merupakan produk yang beragam. Meskipun sosis ikan masih jarang ditemukan, sosis yang tersedia secara komersial umumnya terbuat dari daging sapi dan ayam, yang memiliki kandungan lemak relatif tinggi. Hampir semua jenis ikan, termasuk tuna, lemuru, makerel, dan lainnya, secara teoritis dapat digunakan untuk membuat sosis (Sipahutar et al. 2021).

Buah naga dapat membantu menyembuhkan tekanan darah tinggi karena kandungan serat, kalsium, zat besi, dan fosfornya yang tinggi. Kandungan fitokimia buah naga juga membantu menurunkan risiko kanker. Selain itu, kandungan zat besi dalam buah naga berkontribusi pada produksi sel darah merah yang lebih banyak. Vitamin B1 membantu mencegah demam, vitamin B2 membantu meningkatkan rasa lapar, vitamin B3 menurunkan kolesterol, dan vitamin C melembutkan kulit serta mencegah jerawat. Buah naga juga kaya akan antioksidan, yang

melindungi tubuh dari radikal bebas (Rahmawati, Tuswati, dan Suparno 2022). Para ahli percaya bahwa manfaat kesehatan dari buah naga, sejenis kaktus, berasal dari kandungan nutrisinya yang komprehensif, yang mencakup fitokimia tingkat tinggi (7,21% CE per 100 gram) seperti quercetin, kaempferol, dan isorhamnetin, serta antioksidan, kalsium, dan zat besi, yang semuanya penting untuk fungsi tulang dan darah (Usman, Arman, dan Kurnaesih 2019).

Penelitian dilaksanakan (Rahmawati et al. 2022) menampilkan kalau produk sosis daging ayam dengan ditambahkan ekstrak buah naga menghasilkan warna yang lebih baik dan tekstur yang lebih kenyal dibandingkan sosis ayam yang tidak ditambahkan ekstrak buah naga.

Berdasarkan penelitian tersebut, Penulis bermaksud melakukan percobaan dengan membuat sosis dengan bahan dasar ekstrak buah naga yang merupakan sumber zat besi dan vitamin C, serta ikan lele yang memiliki kandungan protein lebih besar. Selain itu, sosis ini juga diharapkan bisa memiliki harga yang lebih terjangkau karena menggunakan bahan dasar ikan lele.

Berdasarkan hasil pengujian awal, tiga perlakuan diidentifikasi, khususnya:

a. Perlakuan A: 100 gram ikan lele + 75 gram ekstrak buah naga + 50 gram tepung tapioka

b. Perlakuan B: 90 gram ikan lele + 65 gram ekstrak buah naga + 50 gram tepung tapioka

c. Perlakuan C: 80 gram ikan lele + 55 gram ekstrak buah naga + 50 gram tepung tapioka

Perlakuan C adalah sosis lele paling populer dengan lebih banyak ekstrak buah naga, menurut temuan penelitian, yaitu terdiri dari 80 gram ikan lele, 55 gram ekstrak buah naga, dan 50 gram tepung tapioka. Hasil uji coba menunjukkan bahwa penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Mutu Fisik Dan Proksimat Sosis Dengan Variasi

Penambahan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis mutu fisik dan Proksimat sosis dengan variasi penambahan ikan lele (*clarias gariepinus*) dan ekstrak buah naga (*hylocereus polyrhizus*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menilai karakteristik fisik dan kualitas perkiraan sosis menggunakan ekstrak ikan lele dan buah naga dalam jumlah yang berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a. Amati warna, tekstur, rasa, dan aroma sosis yang dibuat dengan proporsi ikan lele dan ekstrak buah naga yang berbeda.
- b. Untuk memastikan nilai gizi sosis yang mengandung proporsi ikan lele dan ekstrak buah naga yang berbeda, evaluasi karakteristik proksimatnya (kadar air, kadar abu, energi, protein, dan zat besi).

D. Manfaat Penelitian

Sebagai pemanfaatan ikan lele dan buah naga yang merupakan bahan pangan lokal menjadi produk makanan olahan sosis ikan lele dengan penambahan ekstrak buah naga untuk pengembangan produk makanan bergizi.