

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masakan lokal mengacu pada makanan tradisional yang dibudidayakan di suatu daerah dan mencakup berbagai bentuk olahan, baik sebagai makanan utama maupun pelengkap. (Zulfan et al., 2023)

Ubi jalar merupakan produk pertanian tradisional yang telah dibudidayakan secara luas di Indonesia sejak lama. Dalam beberapa tahun terakhir, produksi ubi jalar telah meningkat secara signifikan, dengan produktivitas rata-rata kini mencapai sekitar 10 ton per hektar. Dengan capaian tersebut, Indonesia berhasil menempati posisi sebagai produsen ubi jalar terbesar kedua secara global, Indonesia memiliki peluang besar untuk mengoptimalkan ubi jalar sebagai sumber pangan yang berdaya saing dan berkelanjutan memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional, terutama sebagai sumber karbohidrat alternatif yang bernilai gizi tinggi. (Purwanti, dkk 2019).

Meskipun memiliki potensi besar sebagai pilihan pangan regional, ubi jalar konsumsinya masih minim, sebagian karena dianggap negatif sebagai makanan bernilai rendah karena harganya yang lebih murah, yang seringkali dianggap sebagai makanan bagi mereka yang berpenghasilan rendah. Selain itu, keterbatasan variasi kurangnya inovasi dalam pengolahan ubi jalar turut berkontribusi terhadap rendahnya minat konsumsi dan pemanfaatannya di masyarakat. Meskipun demikian, dengan inovasi yang tepat, ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan yang lebih menarik dan bernilai tinggi. Mengingat hal ini, penting untuk memperluas jangkauan produk olahan ubi jalar guna meningkatkan keragaman dan minat konsumen. Oleh karena itu, para peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut ubi jalar sebagai bahan baku potensial untuk pembuatan nugget, sekaligus menganalisis bagaimana berbagai jenis ubi jalar memengaruhi kualitas produk nugget akhir. (Ananda & Syarif, 2023).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) adalah varietas ubi jalar yang dikenal karena warna luar dan dagingnya yang ungu tua hingga hitam. Warna khas ini berasal dari pigmen alami yang disebut antosianin. Antosianin adalah sekelompok flavonoid yang larut dalam air yang bertindak sebagai pigmen, memberikan warna merah, ungu, dan biru pada berbagai spesies tanaman. Pada ubi jalar ungu, antosianin berfungsi sebagai pewarna alami dan memiliki kualitas antioksidan yang cukup besar, memberikan manfaat kesehatan. Komponen antosianin utama dalam ubi jalar ungu adalah turunan mono- atau diasetil dari 3-(2-glukosil)glukosil-5-glukosil sianidin dan peonidin, yang memengaruhi intensitas dan stabilitas warna. Kadar antosianin yang tinggi dalam ubi jalar ungu memosisikannya sebagai makanan fungsional yang berpotensi berharga, memberikan daya tarik estetika dan meningkatkan manfaat nutrisi dan kesehatan. (Rijal et al., 2019).

Sebagai generasi penerus, anak-anak memegang peranan strategis dalam menentukan masa depan pembangunan bangsa. Oleh karena itu, memastikan mereka tumbuh dalam kondisi sehat, berkembang secara optimal, dan memiliki produktivitas yang tinggi. Jika sejak awal anak terlahir dalam keadaan sehat, kemudian didukung dengan asupan gizi yang baik serta pendidikan yang berkualitas, maka mereka akan tumbuh menjadi individu yang cerdas, tangguh, dan memiliki daya saing tinggi. Generasi seperti inilah yang dibutuhkan untuk mewujudkan bangsa yang unggul. Sebaliknya, apabila anak-anak mengalami kekurangan gizi sejak dini, maka hal tersebut dapat berdampak buruk terhadap tumbuh kembang mereka, baik secara fisik, kognitif, maupun psikososial. Kondisi ini tentu akan menghambat potensi mereka di masa depan. Gizi memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan dan perkembangan anak, terutama pada masa bayi dan balita, yang merupakan tahap perkembangan yang penting terutama pada masa bayi dan balita, fase perkembangan utama. Untuk mencapai pertumbuhan yang optimal, diperlukan pola makan yang seimbang, mencukupi

kebutuhan energi, zat gizi makro, serta mikronutrien yang penting bagi tubuh. (Purbaningsih & Ahmad Syafiq, 2023)

Memantau asupan gizi anak sangat penting karena, meskipun jumlah atau berat makanan yang dikonsumsi memadai, kualitas gizinya mungkin tidak memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan untuk kemajuan dan perkembangan anak. Oleh karena itu, pengasuh perlu memahami berbagai jenis makanan yang kaya nutrisi penting untuk perkembangan dan kesejahteraan anak. Oleh karena itu, orang tua perlu memiliki pemahaman yang baik mengenai berbagai jenis makanan yang mengandung zat gizi penting bagi pertumbuhan dan kesehatan anak. Selain itu, konsumsi makanan anak perlu berpedoman pada prinsip gizi seimbang, sebagaimana yang tercantum dalam pedoman yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman tersebut mencakup Angka Kecukupan Gizi (AKG), yaitu rekomendasi jumlah konsumsi zat gizi harian berdasarkan kelompok umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, dan tingkat aktivitas fisik. Penerapan AKG bertujuan untuk mencegah terjadinya masalah gizi, baik kekurangan maupun kelebihan. (Gurnida et al., 2020)

Malnutrisi adalah suatu kondisi yang dievaluasi menggunakan indeks berat badan terhadap tinggi badan (BB/TB), yang umumnya dikenal sebagai kekurangan berat badan. Masalah ini muncul akibat kurangnya asupan nutrisi penting seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral, yang krusial bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Salah satu metode untuk mengatasi malnutrisi adalah Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT), yang dirancang untuk meningkatkan kebiasaan makan anak-anak dengan menawarkan makanan yang menarik, bergizi, dan mudah diterima. Keberhasilan program PMT sangat bergantung pada kreativitas yang terlibat dalam mengembangkan produk makanan yang bergizi dan sesuai dengan selera serta kebutuhan anak-anak. Pendekatan pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan dasar dalam pengembangan produk PMT menjadi salah satu alternatif yang potensial dalam mendukung efektivitas program ini.

Pemanfaatan pangan lokal tidak hanya mendukung ketahanan pangan daerah, tetapi juga lebih mudah diakses, lebih ekonomis, serta sesuai dengan kebiasaan makan masyarakat setempat. Agar dapat dijadikan sebagai makanan tambahan, pangan lokal harus memenuhi beberapa kriteria, antara lain: dapat diterima oleh anak-anak, sesuai dengan norma budaya dan agama, mudah diproses dan disajikan, mengandung zat gizi yang cukup, mudah diperoleh, terjangkau secara ekonomi, serta aman untuk dikonsumsi. (Ahmad Hisbullah Amrinanto et al., 2023).

Menurut Kementerian Kesehatan RI(2016), Pemberian makanan lengkap pada anak sekolah tidak hanya berfungsi sebagai upaya pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai sarana edukasi dalam mengimplementasikan konsep 'Isi Piringku' yang menekankan prinsip gizi seimbang. Makanan tambahan ini diformulasikan dengan campuran seimbang dan menekankan beragam sumber protein, terutama mencakup setidaknya dua jenis protein hewani, Untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) bertujuan untuk meningkatkan kebutuhan gizi harian anak usia sekolah, terutama mereka yang berisiko malnutrisi. Setiap porsi PMT-AS, yang terdiri dari 10 potong dengan berat total 60 gram, menawarkan sekitar 300 kilokalori energi, 40 gram karbohidrat, 6 gram protein, dan 13 gram lemak. Kandungan gizi ini diharapkan mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap kecukupan energi dan zat gizi anak, serta mendukung kemampuan belajar dan aktivitas fisik mereka sehari-hari.

Salah satu komoditas pangan lokal yang menjadi ciri khas Kabupaten Tapanuli Tengah adalah ikan teri. Meskipun ikan teri memiliki potensi gizi yang sangat tinggi, pemanfaatannya di masyarakat hingga kini masih terbatas, umumnya hanya diolah melalui proses pengasinan dan dikonsumsi secara langsung sebagai lauk. Padahal, ikan teri mengandung beragam zat gizi penting yang sangat dibutuhkan tubuh, terutama protein, kalsium, dan zat besi. Ikan teri mengandung sekitar 48,8 gram protein dalam setiap 100 gramnya, menjadikannya sumber protein hewani yang baik. Selain itu, kadar kalsiumnya melampaui susu, mencapai 2.381 mg

per 100 gram, dan konsentrasi zat besinya 23,4 mg per 100 gram, jauh lebih tinggi daripada berbagai makanan lainnya. Keunggulan ini menjadikan ikan teri sebagai sumber gizi yang sangat potensial, khususnya dalam upaya pencegahan anemia dan peningkatan status gizi masyarakat. Dari sisi ketersediaan dan ekonomi, ikan teri juga memiliki nilai tambah karena mudah diperoleh, melimpah di daerah pesisir seperti Tapanuli Tengah, dan harganya relatif terjangkau oleh berbagai lapisan masyarakat. Oleh karena itu, inovasi sangat penting dalam mengubah ikan teri menjadi sajian makanan yang lebih menarik, bergizi, dan mudah diterima oleh semua demografi, terutama anak-anak, untuk meningkatkan pemanfaatannya sebagai sumber makanan lokal utama. (Ramadhan et al., 2019).

Nugget merupakan pilihan makanan cepat saji favorit anak-anak saat ini. Nugget terbuat dari daging cincang yang dibumbui dan diberi bahan pengikat, lalu dibentuk menjadi bentuk-bentuk yang menarik. Adonan nugget kemudian dibaluri tepung roti agar teksturnya renyah saat digoreng. Biasanya, bahan-bahan nugget berasal dari protein hewani seperti ayam, sapi, atau ikan. Selain rasanya yang lezat dan teksturnya yang disukai anak-anak, nugget juga praktis dalam penyajian, sehingga sering dijadikan pilihan makanan cepat saji di rumah maupun sekolah. Dengan meningkatnya minat konsumsi terhadap produk nugget, hal ini membuka peluang untuk melakukan inovasi dengan memodifikasi bahan baku menggunakan pangan lokal yang bergizi tinggi, seperti ikan teri dan ubi jalar, guna meningkatkan nilai gizi dan mempromosikan konsumsi makanan sehat di kalangan anak-anak.

Nugget ikan merupakan makanan beku siap saji yang digemari karena kepraktisannya dan daya simpannya yang relatif lebih lama, sehingga meningkatkan nilai jual produk tersebut. Namun, sebagian besar produk daging olahan, seperti nugget, biasanya mengandung kadar kalsium yang rendah. Hal ini membuatnya tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan kalsium harian, terutama untuk anak-anak yang sedang tumbuh. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan inovasi dalam pemilihan

bahan baku yang memiliki kandungan kalsium tinggi. Salah satu alternatif yang potensial adalah penggunaan ikan teri sebagai bahan dasar nugget. Berdasarkan data dari Nutrisurvey Indonesia, ikan teri mengandung kalsium dalam jumlah yang sangat tinggi, bahkan melebihi kandungan kalsium dalam susu, yaitu mencapai 2.381 mg per 100 gram. Konsumsi ikan teri secara langsung dapat memberikan manfaat besar dalam pemenuhan kebutuhan kalsium harian. Selain itu, kalsium bekerja sama dengan vitamin D dan laktosa untuk mendukung perkembangan dan pemeliharaan tulang yang kuat. Akibatnya, pengembangan nugget berbahan dasar ikan teri tidak hanya menjadi solusi untuk meningkatkan nilai gizi produk, tetapi juga sebagai upaya pemanfaatan pangan lokal dalam mendukung kesehatan masyarakat. (Pemberian et al., 2024).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*)

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*)

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*) terhadap warna
- b. Menilai daya terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*) terhadap aroma
- c. Menilai daya terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*) terhadap rasa
- d. Menilai daya terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*) terhadap tekstur

- e. Menganalisis daya terima warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling disukai pada Daya Terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*)

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis dalam menyusun karya tulis ilmiah dan sebagai penerapan teori dan ilmu pengetahuan yang diperoleh pada saat di bangku kuliah

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai informasi tentang pemanfaatan pangan lokal yang ada di Tapanuli Tengah yang dapat diolah menjadi Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) Dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*)