

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) diperlukan untuk anak-anak yang tak sempat sarapan serta belum membawa bekal guna mencukupi asupan protein serta energi selama bersekolah. Proporsi zat gizi PJAS untuk memenuhi ketercukupan gizi harian harus berkisar diantara 15% hingga 20%. Kecukupan gizi bagi anak-anak sekolah sangatlah krusial bagi perkembangan serta pertumbuhannya. Anak sekolah usia 6 hingga 12 tahun sedang dalam masa pertumbuhan serta perkembangan, dimana terjadi peningkatan asupan zat gizi. (Anugrah & Suryani, 2020)

Anak-anak berusia sekolah memerlukan konsumsi pangan yang memenuhi standar gizi seimbang guna menunjang tumbuh kembang sekaligus meningkatkan kognitif serta memori selama di sekolah. Salah satu prinsip gizi seimbang untuk anak sekolah yaitu konsumsi ikan serta protein hewani lain, akan tetapi konsumsi ikan harus dibiasakan. Sosis adalah suatu alternatif penyedia protein hewani yang tepat bagi anak usia sekolah yang saat ini tengah dikembangkan. Tujuan dari pengolahan sosis patin yaitu membuat komposisi produk pangan menjadi lebih gampang diserap tubuh, menciptakan makanan olahan yang memiliki variasi warna, rasa, bentuk, serta tampilan yang menarik, sekaligus menyediakan asupan makanan yang bersih serta bergizi untuk anak-anak, khususnya yang tak menyukai ikan. (BPOM, 2013) Sosis adalah produk makanan berbasis emulsi dengan daging giling sebagai komponen utama serta rempah-rempah yang ditambahkan untuk menambah cita rasa. Sosis bisa langsung dibuat ataupun diolah sebagai makanan siap saji. Bahan pengikat serta pengisi diisi ke selongsong ataupun casing sosis. Biasanya sosis dibuat dengan menggunakan bahan dari hewan ternak yaitu daging sapi atau ayam, namun sekarang sosis juga bisa terbuat dari daging ikan.

Contoh spesies ikan yang mampu dipergunakan menjadi komponen utama pada pengolahan sosis adalah ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). (Anugrah & Suryani, 2020)

Ikan patin mempunyai kadar protein yang relatif tinggi yaitu 12,94%. Menurut Nalendrya dkk. (2016), pemanfaatan ikan patin sebesar 45% dari keseluruhan campuran adonan sosis dapat menambah kandungan lemak, omega 3, maupun protein serta menyumbang 20% AKG (Angka Kecukupan Gizi) untuk anak-anak usia tujuh hingga sembilan tahun, yang mana lebih besar daripada kontribusi sosis ayam komersial, yaitu 3,33%. (Kadek Artiningsih et al., 2021)

Merupakan spesies ikan air tawar yang bernilai ekonomis tinggi serta mampu dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan yang lebih ekonomis yakni ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Ikan patin banyak digunakan sebagai bahan pangan di Indonesia dikarenakan memiliki rasa yang gurih, lembut, serta lezat, menjadikannya alternatif substitusi dalam produksi sosis. Terlebih lagi, ikan patin masuk kedalam jenis ikan yang paling digemari di masyarakat sebab gampang didapat serta memiliki harga yang terbilang ekonomis apabila dibandingkan bersama ikan gabus maupun tenggiri. (Ramadhani et al., 2023)

Pemilihan ikan patin didasarkan pertimbangan beragam faktor, termasuk ketersediaan, keterjangkauan harga, serta nilai gizinya. Produksi ikan patin mencapai 403.132,80 ton hingga tahun 2014, serta mengalami pertumbuhan tahunan rata-rata sebesar 30,73%. (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015)

Sementara itu, tanaman labu kuning (*Curcubita moschata* Durh) merupakan tanaman yang mengandung serat serta bernutrisi tinggi dan gampang diserap oleh tubuh (Ceclu, Mocanu and Nistor, 2021) (Ogah, Ezeani and James, 2022). Spesies tanaman labu ini hidup subur di dataran kering yang memiliki curah hujan sedang serta berada di wilayah dengan elevasi antara 1000 hingga 3000 mdpl, menjadikan labu kuning sebagai makanan khas yang populer di daerah-daerah dengan elevasi

yang tinggi. (Seymen, 2018).

Salah satu komponen yang dapat digunakan untuk membuat sosis patin adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Yaitu suatu bahan kuliner yang diproduksi secara massif di Indonesia. Labu kuning merupakan pewarna alami yang memiliki tingkat produktivitas tinggi dan kandungan nutrisi yang lengkap, antara lain vitamin (C, A, B6, B3, niasin, K, riboflavin, serta tiamin), karbohidrat, mineral (fosfor, kalium, zat besi, selenium, serta magnesium) serta serat ( $\beta$ -karoten, tokoferol, pektin). Kandungan  $\beta$ -karoten berperan selaku antioksidan dan juga bahan pewarna kuning alami (Millati dkk., 2020)

Manfaat labu kuning dalam pembuatan sosis yaitu memiliki serat yang tinggi, Diperlukan serat yang berfungsi sebagai pengikat kolesterol dari makanan cepat saji supaya tak masuk ke dalam aliran darah. Konsumsi tinggi serat tak memberikan kontribusi energi yang berlebih hingga mampu mengawasi berat badan. Sedangkan kandungan serat dalam sosis ikan sangat minim, sehingga bisa memicu lebih banyak permasalahan gizi sebab makanan cepat saji termasuk kategori pangan yang mengandung kalori tinggi, lemak tinggi, serta serat yang rendah, yang menyebabkan buruknya metabolisme tubuh serta memicu timbulnya penyakit degeneratif. (Kadek Artiningsih et al., 2021)

Maka, harus dilaksanakan penelitian tentang dampak tambahan labu kuning serta ikan patin dalam pembuatan sosis terhadap komposisi protein dan daya terimanya menurut aspek rasa, warna, tekstur, serta aroma. Hingga mampu memberi informasi pada masyarakat bahwa pemakaian labu kuning dan ikan patin dapat dijadikan alternatif untuk mengurangi pemakaian tepung tapioka dan daging giling sebagai dasar pembuatan sosis.

Menurut latar belakang tersebut, menjadikan peneliti memiliki ketertarikan guna mengambil tajuk penelitian yakni **“Daya Terima Sosis Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)**

Jumlah variasi puree labu kuning dilakukan berdasarkan penelitian (Prayitno, dkk, ,2021) “Karateristik Sosis Dengan Fortifikasi  $\beta$ -caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)” Dengan perlakuan puree kuning perlakuan yaitu: 0% (kontrol), 25, 50, 75, dan 100% dari total filler)

Penelitian ini dilakukan dengan 3 perlakuan variasi labu kuning yaitu:

1. Perlakuan B : Puree labu kuning 50 gr + 150 gr ikan patin
2. Perlakuan C : Puree labu kuning 75 gr + 150 gr ikan patin
3. Perlakuan D : Puree labu kuning 100 gr + 150 gr ikan patin

## **A. Rumusan Masalah**

Bagaimana daya terima Sosis Ikan Patin dengan variasi penambahan Puree Labu Kuning

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Guna menemukan daya terima sosis Ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menilai warna sosis ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning.
- b. Menilai aroma sosis ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning.
- c. Menilai rasa sosis ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning.
- d. Menilai tekstur sosis ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning.
- e. Menganalisis sosis ikan patin dengan variasi penambahan labu kuning meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa yang paling disukai.

## **C. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

- a. Memperluas wawasan peneliti tentang usaha peningkatan nilai gizi melalui diversifikasi pangan.
- b. Menambahkan wawasan serta mampu menumbuhkan ilmu pada penyusunan proposal.

- c. Menjadikan salah satu opsi selingan pangan yang baru yang zat gizinya tinggi.

## **2. Bagi Masyarakat**

- a. Menumbuhkan wawasan studi uji organoleptik pada sosis ikan patin serta labu kuning.
- b. Memberi wawasan mengenai Langkah diversifikasi hasil pengolahan ikan patin serta labu kuning.

## **3. Bagi institusi**

Temuan penelitian ini bertujuan untuk dijadikan sebagai referensi serta bahan pembelajaran bagi studi berikutnya yang berhubungan pada judul penelitian di atas.