

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	54
2. Formulir Uji Organoleptik	55
3. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Warna	56
4. Hasil Analisis Panelis Warna	57
5. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Tekstur	58
6. Hasil Analisis Panelis Tekstur	59
7. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Rasa.....	60
8. Hasil Analisis Panelis Rasa.....	61
9. Rekapitulasi Data Panelis Terhadap Aroma	62
10. Hasil Analisis Panelis Aroma	63
11. EC Kode Etik.....	64
12. Bukti Bimbingan Skripsi	65
13. Dokumentasi Penelitian Tepung Tempe	67
14. Dokumentasi Pembuatan Nugget Tepung Tempe Variasi Ikan Teri Jengki	68
15. Uji Organoleptik	69
16. Nilai Gizi Nugget Berdasarkan Nutrisurvey	70
17. Hasil Uji Proksimat.....	71
18. Pernyataan.....	73
19. Daftar Riwayat Hidup	74

BAB I

PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Keadaan kesehatan gizi masyarakat tergantung pada tingkat konsumsi yang ditentukan oleh kualitas pangan. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman yang dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan pada proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan dan minuman (UU NO 18, 2021).

Konsumsi pangan memiliki tujuan utama untuk memenuhi kebutuhan kalori, vitamin, mineral, protein dan zat gizi lainnya. Pangan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting terutama pada Balita (Dahlia, Sumarto, Desmelati, Suparmi, 2019). Salah satu upaya yang bisa dilakukan dalam memperkenalkan makanan pada anak balita usia 3-5 tahun adalah dengan membuat dalam bentuk makanan selingan (Purbowati; Sugeng Maryanto, 2020).

Makanan selingan adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama dan disarankan untuk anak balita karena zat gizi didalam tubuh akan berkurang 2 sampai 3 jam setelah makan seiring dengan pengurangan aktifitas tubuh. Jadi, fungsi makanan selingan ini menambah zat gizi yang kurang pada saat makan utama dengan jumlah kalori 150-200 kkal dan tidak bisa menggantikan makanan utama karena jumlah kalori yang rendah (Septiani, 2019). Penganekaragaman makanan selingan dicari bahan pangan alternatif yang mengandung protein serta zat gizi lain untuk mencukupi gizi anak. Berupa bahan pangan lokal yang mudah ditemukan dan memiliki harga relatif yang murah.

Bahan-bahan pangan tersebut adalah tempe yang diolah menjadi tepung tempe serta ikan teri jengki (*stolephorusindicus*) termasuk bahan pangan alternatif yang mengandung sumber protein dan kalsium. Bahan-bahan tersebut akan diolah menjadi makanan selingan yang banyak disukai masyarakat terutama bagi anak-anak.

Tempe adalah merupakan bahan makanan yang diperoleh dari hasil fermentasi biji kedelai melalui bantuan mikroba, berbentuk serta memiliki bau berbau khas (Panjaitan, Sabailaket and Berisigep, 2019). Tempe perlu dikembangkan dan divariasikan dengan mengolah menjadi tepung tempe yang tujuannya untuk penganekaragaman pangan dan meningkatkan kualitas mutu makanan khususnya meningkatkan zat gizi suatu produk makanan. Beberapa produsen olahan tempe yang menjadi objek penelitian kali ini adalah Keripik tempe, Cokelat tempe, dan Sereal Tempe (Fitriah, Kristianto and Pudjirahaju, 2017).

Tepung tempe merupakan bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung tempe adalah tepung yang terbuat dari tempe yang dikukus lalu dijemur sampai kering dan digiling menjadi tepung. Manfaat tepung tempe yang lain adalah dapat meningkatkan kadar protein pada produk (Asmawati, Saputrayadi and Bulqiah, 2019).

Ikan teri merupakan salah satu lauk yang sudah lama dikenal dan gemari oleh masyarakat Indonesia. Skala nasional, ikan teri merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai kedudukan penting, hampir 65% produk perikanan masih diolah dan diawetkan dengan penggaraman (Hastuti, 2010). Penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan (Hastuti, 2010). Ikan teri memiliki protein yang terkandung dalam 100 gr ikan teri segar sekitar 10,3 gr protein. Protein itu sendiri mempunyai manfaat yang sangat penting seperti pembentukan masa otot, menambah kekuatan dan juga daya tahan tubuh, baik untuk massa pertumbuhan. Selain itu, Kalsium yang terkandung dalam ikan teri ini cukup tinggi, yaitu sekitar 972 mg kalsium dalam setiap 100 gr ikan teri (Pius, Hermawan and Putri, 2017).

Berdasarkan bahan pangan tersebut dapat diolah menjadi makanan selingan yang bersumber protein seperti nugget dan bakso. Nugget adalah makanan yang terbuat dari daging cincang yang dibumbui dan biasanya

dalam bentuk persegi, stik atau bentuk lainnya. Produk nugget biasanya dipasarkan yaitu berupa nugget ayam, nugget sapi dan nugget ikan. Salah satu yang merupakan bahan pangan alternatif yang dapat diolah menjadi nugget adalah tepung tempe dan ikan teri jengki.

Nugget yang terbuat dari ikan teri memiliki kandungan gizi protein yang tinggi dan kaya akan asam lemak omega 3 yaitu sebesar 1,5 g/100g. Kandungan omega-3 bermanfaat untuk menetralkan kelebihan kolesterol di dalam tubuh manusia (Baihaki et al., 2022). Ikan teri memiliki banyak kelebihan selain kandungan proteinnya yang tinggi, ikan teri juga mudah ditemukan dipasaran (Novia et al., 2019). Nugget yang dijual di pasaran juga sudah sangat banyak, dengan merek yang berbeda-beda. Selain terbuat dari daging, nugget juga ada yang terbuat dari hasil olahan ikan (Rohaya, Husna and Bariah, 2013). Nugget merupakan salah satu produk pangan berprotein siap saji yang kini menjadi tren konsumsi pangan praktis oleh masyarakat. Pada umumnya nugget dibuat dari protein hewani.

Hasil penelitian (Bintanah and Handarsari, 2014), mengatakan bahwa optimasi tepung tempe dan rice bran yang diterima berdasarkan sifat fisik, organoleptik dan analisis zat gizi adalah perlakuan A7 dengan perbandingan tepung tempe dan rice bran 30:70 dan kandungan protein 19,5 gr, lemak 18,33 gr, air 35,59 gr, serat kasar 95,57 gr, abu 1,62 gr, karbohidrat 25,41 gr, vitamin E 148,92 µg, aktivitas oksidan 197,1 µg.

Berkaitan dengan latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian bertujuan untuk mengetahui **“Analisis Uji Organoleptik dan Uji Proksimat Nugget Tepung Tempe dengan Variasi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Makanan Selingan”**

Hasil yang diperoleh diantara 5 perlakuan dengan 25 panelis bahwa yang disukai adalah perlakuan C tepung tempe 70 gr + ikan teri jengki 30 gr, perlakuan D tepung tempe 60 gr + ikan teri jengki 40 gr, perlakuan E tepung tempe 50 gr + ikan teri jengki 50 gr.

Berdasarkan hal diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul analisis uji organoleptik dan uji proksimat nugget tepung tempe dengan variasi ikan teri jengki (*stolephorus indicus*) sebagai

makanan selingan.

b. Perumusan Masalah

Bagaimana analisis uji organoleptik dan uji proksimat nugget tepung tempe dengan variasi ikan teri jengki (*stolephorusindicus*) sebagai makanan selingan.

c. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisis uji organoleptik dan uji proksimat nugget tepung tempe dengan variasi ikan teri jengki (*stolephorusindicus*) sebagai makanan selingan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik secara organoleptik meliputi : Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.
- b. Menilai uji proksimat meliputi : kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat.

d. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Penulis

Sebagai salah satu wadah untuk mengembangkan wawasan penulis dalam menyusun skripsi.

2. Manfaat bagi Mahasiswa

Memberikan informasi kepada mahasiswa tentang inovasi baru didalam pengolahan pangan khususnya tepung tempe dan ikan teri jengki (*stolephorusindicus*) bahan pembuatan nugget dan memberi manfaat yang tinggi zat gizi.

3. Manfaat bagi institusi

Menambah pengetahuan penelitian tentang analisis kandungan zat gizi dan uji organoleptik pada nugget tepung tempe dan ikan teri.