

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu upaya yang bisa dilakukan dalam memperkenalkan makanan pada anak usia 3-5 tahun adalah membuat dalam makanan selingan. Makanan selingan adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama 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).

Mutu bahan pangan merupakan suatu keadaan yang penting dalam bagian dari ilmu pangan karena hal tersebut dapat mempengaruhi kandungan yang terdapat di dalam bahan pangan yang akan diolah menjadi makanan dan dikonsumsi oleh tubuh. Oleh karena itu, analisis terhadap mutu bahan pangan baik secara fisik maupun kimia merupakan hal yang penting. Keadaan mutu kimia maupun fisik dalam bahan pangan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan diolah serta menjadi dasar untuk dapat memprediksi kestabilan masa penyimpanannya (Muchlisyyah et al., 2018).

Standarisasi kualitas untuk bahan pangan meliputi sifat kimia dan organoleptik. Persyaratan untuk menguji kualitas bahan pangan menurut Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada SNI 7758:2013 menggunakan uji kualitas kimia meliputi kadar air, kadar abu, protein, dan lemak. Sedangkan Uji kualitas organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Penganekaragaman konsumsi pangan dicari bahan pangan alternatif yang mengandung protein, serta zat gizi lain untuk mencukupi kebutuhan gizi anak serta memilih bahan pangan lokal yang mudah ditemukan dan harga yang relatif murah (Safitry et al., 2021). Salah satu yang merupakan bahan pangan alternatif yang mengandung protein dan

zat gizi lain adalah pembuatan nugget dengan berbahan dasar ikan tongkol dan tepung tempe.

Tempe merupakan salah satu produk protein nabati yang tinggi kandungan proteinnya, namun makanan tradisional khas Indonesia ini memiliki kekurangan yaitu umur simpan yang cepat (Lastriyanto dkk., 2018). Oleh karena itu, tempe perlu diolah kembali menjadi tepung tempe agar meningkatkan umur simpannya (Bastian dkk., 2013 dalam Seftiono et al., 2019).

Tepung adalah bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung tempe merupakan produk makanan yang mempunyai tekstur halus yang dibuat dari tempe. Tepung tempe juga salah satu bahan yang dapat ditambahkan untuk pembuatan nugget (Astawan et al., 2018).

Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Beberapa produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen terutama anak-anak adalah nugget. 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 (Of et al., 2018). Adapun yang saya lakukan pada penelitian ini yakni nugget dengan berbahan dasar ikan tongkol.

Nugget yang terbuat dari ikan tongkol 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 tongkol memiliki banyak kelebihan selain kandungan proteinnya yang tinggi, ikan tongkol juga mudah ditemukan dipasaran (Novia et al., 2019). Selain itu, nugget ikan tongkol menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak balita yang tidak menyukai ikan (Diniarti et al., 2020).

Menurut (Badan Standardisasi Nasional, 2014) yang dimuat dalam SNI 01-6683-2002, nugget diartikan sebagai produk olahan yang dicetak,

dimasak, dibekukan dan dibuat dari campuran daging giling yang diberi pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan merupakan bahan makanan yang diizinkan. Nugget sangat praktis, diawetkan dengan cara dibekukan dan nugget bisa menjadi alternatif untuk makanan selingan (Putri, 2018).

Berkaitan dengan latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian bertujuan untuk mengetahui **“Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Tempe Sebagai Makanan Selingan”**.

Hasil yang diperoleh diantara 5 perlakuan dengan 25 penelis bahwa nilai yang diperoleh perlakuan A=(4,10), B=(4,03), C=(3,93), D=(3,75), dan E=(3,71). Dari hasil yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan A=(4,10), B=(4,03), C=(3,93).

Perlakuan A ikan tongkol 125 gr + tepung tempe 20 gr, perlakuan B ikan tongkol 115 gr + tepung tempe 30 gr, perlakuan C ikan tongkol 105 gr + tepung tempe 40 gr.

Berdasarkan hal diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul analisis mutu fisik dan mutu kimia nugget ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Analisis mutu fisik dan mutu kimia nugget ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana analisis mutu fisik dan mutu kimia nugget ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan melalui uji organoleptik yang meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma
- b. Menilai mutu kimia nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan yang meliputi kadar air, kadar abu, protein, dan lemak.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu saran untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun Usulan Penelitian.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat untuk mengolah bahan pangan lokal yang melimpah menjadi makanan selingan yang memiliki nilai gizi lebih.
- b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan nugget ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai makanan selingan.
- c. Menghasilkan produk nugget ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung tempe sebagai salah satu makanan selingan baru yang tinggi akan zat gizi dalam meningkatkan upaya pemenuhan gizi seimbang.

3. Bagi Institusi

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya dan menjadi inovasi pengembangan produk makanan dan resep.