BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini masyarakat modern cenderung menyukai sesuatu yang praktis, termasuk dalam bidang makanan. Makanan kemasan atau makan yang sudah diolah dan dapat langsung dikonsumsi merupakan makan yang sedang populer, terutama bagi kaum muda. Selain kaum muda, makanan olahan atau yang dikenal dengan *preparation food* juga menjadi makanan yang digemari oleh seorang wanita karir. *Preparation food* menjadi solusi disaat harus menyiapkan makanan untuk keluarga namun memiliki waktu yang terbatas. Tidak selamanya *preparation food* menjadi makan yang tidak sehat. Hal ini bergantung dari proses pengolahannya. Salah satu contoh *preparation food* yang sehat adalah kimchi, tempe dan daging yang diolah sendiri dengan kandungan minim Monosodium Glutamat (MSG) dan garam (Hidayat *et al.*, 2023). Olahan daging yang digemari dikalangan anak muda sekarang adalah nugget, bakso, dan sosis. Sosis dapat dibuat dengan menggunakan berbagai macam jenis daging, diantaranya daging ayam, sapi, kambing maupun ikan. Salah satu ikan yang cukup banyak diolah menjadi sosis adalah ikan patin (Rifa *et al.*, 2021).

Ikan patin merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan patin juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium, protein dan taurin dapat merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita (Nurman *et al.*, 2019) Selain itu kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada ikan patin cukup tinggi bila dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya . Ikan patin mengandung air sebesar 75,75-79,42%, protein sebesar 12,94-17,59%, lemak sebesar 1,81-6,57%. Rendemen daging ikan patin sebesar 61,7% dari bobot awal ikan, bobot tersebut sangat tinggi dibanding beberapa jenis ikan lain. Kandungan protein ikan patin tergolong tinggi dan mengandung semua jenis asam amino esensial, terutama lisin dan arginin (Wahyuningtyas *et al.*, 2020).

Terdapat berbagai variasi dalam mengolah sosis, selain menambahkan bahan pokok seperti daging, telur, tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk, bawang putih dan garam. Sosis juga dapat divariasikan dengan menambahkan

beberapa jenis sayuran. Hal ini dapat menjadi solusi bagi anak yang cenderung tidak suka makan sayur, sayuran yang sering digunakan dalam pembuatan sosis adalah wortel, brokoli dan bayam. Bayam, sebagai sayuran hijau yang kaya akan nutrisi dan dapat memberikan banyak manfaat tambahan ketika digabungkan dengan sosis ikan patin yang sudah terkenal dengan kandungan protein tinggi dan asam lemak omega-3. (Nurjuliani *et al.*, 2022). Bayam adalah tanaman sayuran yang dikenal dengan bahasa latin *Amaranthus Sp.* Sayuran ini kaya akan vitamin C zat besi, serat, betakaroten dan kalsium yang dapat membantu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan mata, dan mencegah kanker. Selain itu, bayam juga dapat membantu mencegah anemia dan pengapuran tulang. Dengan demikian, bayam adalah sayuran sangat penting untuk dikonsumsi sebagai dari gaya hidup sehat (Fauza *et al.*, 2021).

Bayam juga sangat mudah untuk di dapat dan sangat mudah untuk diolah seperti sayur bening, kripiq bayam, dan dapat dimasukkan ke dalam berbagai jenis masakan. Bayam juga memiliki kandungan makronutrien seperti protein. Walaupun kandungan protein dalam bayam tidak sebesar daging ataupun kacang-kacangan (Yusuf *et al.*, 2023)

Protein adalah molekul polipeptida yang terbentuk dari rangkaian asam amino yang terhubung melalui ikatan peptida. Urutan asam amino dalam setiap protein bersifat unik dan spesifik, yang menentukan struktur dan fungsinya. Asam amino sendiri mengandung unsur karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen, dengan menyusun sekitar 16% dari berat protein (Probosari, 2019). Protein memiliki peran penting dalam tubuh manusia, seperti untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan. Selain itu, protein juga menjadi sumber energi utama setelah karbohidrat dan lemak. Beberapa protein berfungsi sebagai enzim dan hormon yang mengatur metabolisme tubuh, melindungi tubuh dari zat berbahaya, serta menjaga kelangsungan fungsi sel dan jaringan (Anissa & Dewi, 2021).

Penelitian Falah AS *et al.*, 2023 menyatakan bahwa tambahan bayam hijau dalam dimsum ikan patin dapat meningkatkan kadar protein pada dimsum rata-rata berkisar antara 4,00% - 6,15% sudah memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh Kadar Protein Minimal 5,0% . Hasil serupa juga ditunjukkan oleh Mychael, F. Naibaho *et al.*, 2011 dalam bakso ikan patin dengan penambahan tepung bayam

sehingga dapat meningkatkan kadar protein pada jauh lebih besar karena ada penambahan tepung ekstra sehingga hasil bakso berkisar 19,48% sampai 24,68%. Hasil serupa juga ditunjukkan oleh Arik Nugraheni1 *et al.*, 2024 menyatakan bahwa tambahan bayam hijau dalam nugget ikan patin dapat meningkatkan kadar protein pada nugget berkisar 14,27% sampai 15,14% sudah memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh SNI 7758:2013 Yaitu Kadar Protein Minimal 5,0 %

Berdasarkan studi literatur masih sedikit penelitian yang menganalisa kandungan bayam dalam olahan sosis. Maka dari itu, perlu dilakukannya penelitian mengenai berapa jumlah kadar protein pada sosis ikan patin dengan dan tanpa menambahkan bayam, dengan judul “Perbandingan Kadar Protein Pada Sosis Ikan Patin Dengan Penambahan Sayur Bayam Hijau.”

1.2 Rumusan Masalah

Berapa peningkatan kadar protein pada sosis ikan patin tanpa sayur bayam hijau dan sosis ikan patin dengan sayur bayam hijau dengan metode Kjeldahl.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui peningkatan kadar protein dalam sosis ikan patin tanpa penambahan sayur bayam hijau dan sosis ikan patin dengan penambahan sayur bayam hijau

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pemeriksaan perbandingan kadar protein pada sosis ikan patin dengan dan tanpa penambahan sayur bayam hijau.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pentingnya konsumsi olahan sosis ikan patin dengan penambahan sayur bayam hijau dan tanpa penambahan bayam sayuran hijau sebagai sumber protein harian untuk kesehatan tubuh.
3. Menjadi referensi bagi mahasiswa dan dosen untuk penelitian sejenis di perpustakaan.