

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara global, jumlah orang yang mengalami kekurangan gizi masih terus meningkat. Secara khusus, Indonesia berada di peringkat ketujuh dari 11 negara Asia Tenggara. Angka kekurangan gizi pada anak balita (BB/U <-2SD) bervariasi menurut data Riskesdas 2013. Setelah turun dari 18,4% pada tahun 2007 menjadi 17,9% pada tahun 2010, angka ini kembali naik menjadi 19,6% pada tahun 2013. Provinsi Sumatera Utara berada di peringkat ke-16 dari 33 provinsi di Indonesia. Sayangnya, angka ini masih jauh dari target Tujuan Pembangunan Milenium (MDGs) 2015 sebesar 15,5%

Underweight atau kurang gizi merupakan tantangan kesehatan global yang terus menerus terjadi, terutama di negara-negara berkembang. Masalah-masalah ini tidak hanya berdampak langsung pada kesehatan individu, namun juga mempunyai dampak jangka panjang yang serius terhadap pertumbuhan dan perkembangan manusia. Balita yang menderita gizi buruk mempengaruhi kualitas hidup dan produktivitas di masa depan. Upaya penanggulangan masalah kurang gizi antara lain dengan pemberian makanan selingan yang berkualitas, pendidikan gizi yang tepat, akses terhadap layanan kesehatan yang tepat, serta upaya peningkatan ketahanan pangan dan ketersediaan pangan bergizi.

Menyediakan makanan sehat, yang dapat ditemukan dalam makanan utama dan makanan ringan, termasuk cara untuk memerangi malnutrisi. Makanan yang dimakan di antara waktu makan utama, termasuk sarapan dan makan siang, disebut sebagai makanan ringan. Bakso, tempura, sosis, dan otak-otak ikan adalah bahan olahan yang dipergunakan sebagai cara membuat makanan ringan premium yang bergizi.

Menurut (Nastiti *et al.*, 2021) otak-otak ikan adalah hasil olahan yang dibuat dari *fillet* daging ikan tenggiri yang diadon dengan tepung tapioka serta berbagai bumbu seperti santan, garam, gula, lada dan bawang.

Proses memasaknya dilakukan dengan metode pengukusan atau pembakaran. Ciri-ciri otak-otak ikan memiliki bentuk bulat panjang yang khas otak-otak ikan, warna putih yang merata tanpa ada warna lainnya, rasanya lezat, nikmat, rasa ikan yang lebih dominan sesuai dengan jenis ikan yang dipergunakan. Jenis ikan dapat mempengaruhi aroma dan tekstur ikan segar yang direbus. Teksturnya elastis, tidak lengket atau sulit dibentuk, bebas duri, tidak terlalu berair, dan tidak mudah patah.

Ikan tamban termasuk bahan makanan yang dapat digunakan sebagai pengganti ikan tenggiri saat membuat otak-otak. Meskipun memiliki banyak duri pada dagingnya, ikan tamban memiliki kandungan gizi yang tinggi. Namun, saat proses perebusan, duri-duri tersebut akan mudah dihilangkan. Daging ikan tamban sangat lezat dan gurih. Namun, karena duri yang banyak, ikan tamban tidak begitu dikenal oleh masyarakat luas, terutama di kalangan penduduk pantai timur. 20 ram protein, 15 gram lemak, 20 miligram kalsium, 100 miligram fosfor, dan 2 miligram zat besi terdapat dalam setiap 100 gram daging ikan tamban. Selain itu, ikan tamban juga mudah ditemukan di daerah pesisir (Sabillah et al., 2022).

Satu di antara buah yang dengan khasiat medis yang besar ialah labu. Salah satu buah lokal yang mengandung khasiat besar untuk tubuh adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Labu kuning mengandung 40 mg kalsium, 10 gram karbohidrat, dan 1,7 gram protein per 100 gram (TKPI, 2009).

Saat ini, labu kuning jarang digunakan sebagai lauk pauk dan lebih sering direbus. Mengubah labu kuning menjadi tepung labu kuning termasuk cara sederhana untuk memanfaatkannya. Tujuan penambahan tepung labu kuning pada berbagai masakan adalah untuk menggunakan lebih banyak labu kuning, mengurangi penggunaan tepung terigu, dan meningkatkan kandungan gizi produk. (Nanda Triandita, 2020)

Hasil yang diperoleh antara 3 perlakuan dengan 25 panelis bahwa yang diperoleh Perlakuan A, B, C. Dari hasil uji pendahuluan yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan B : 190 gram ikan tamban + 60

gram tepung labu kuning, A : 185 gram ikan tamban + 65 gram tepung labu kuning dan C : 195 gram ikan tamban + 55 gram tepung labu kuning.

Mengacu pemaparan sebelumnya, peneliti merasa tertarik meneliti terkait pembuatan otak-otak, terutama dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ikan tamban dan labu kuning. Oleh karena itu, peneliti menganggap studi lebih komprehensif urgen dilaksanakan, terutama terkait **“Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Otak-Otak Ikan Tamban (*Spratelloides gracillis*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Maknan Selingan Balita *Underweight*”**.

B. Rumusan Masalah

Apa hasil dari nilai mutu fisik dan analisis mutu kimia otak-otak ikan tamban dan tepung labu kuning?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Guna menyelidiki hasil analisis mutu fisik dan mutu kimia otak - otak dengan formulasi ikan tamban dan labu kuning.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik otak-otak dengan formulasi ikan tamban dan labu kuning secara organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur.
- b. Menganalisis mutu kimia otak-otak dengan formulasi ikan tamban dan labu kuning meliputi proksimat, kalsium dan zat besi.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberi manfaat langsung pada peneliti serta menambah pengetahuan dalam pelaksanaan penelitian.
2. Sebagai sumber informasi pada masyarakat dalam memanfaatkan ikan tamban dan labu kuning.
3. Sebagai sumber pengetahuan dalam modifikasi otak-otak agar bernilai gizi tinggi.
4. Sebagai sumber pustaka di perpustakaan serta dapat menjadi landasan penelitian selanjutnya.
5. Menambah nilai ekonomis dari ikan tamban dan labu kuning.