

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai kebutuhan dasar manusia dan prasyarat terciptanya sumber daya manusia yang unggul, hak atas pangan dilindungi dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Negara harus senantiasa mendayagunakan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal untuk menjamin agar masyarakat di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia memperoleh pangan yang cukup, aman, bergizi, seimbang, dan terjangkau. Kewajiban ini berlaku baik di tingkat nasional maupun daerah (Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, 2021)

Perdagangan, pengolahan makanan, jasa, dan industri informasi yang serba cepat pada era globalisasi akan berdampak pada kebiasaan makan dan kehidupan masyarakat, terutama di wilayah perkotaan. Perubahan gaya hidup dan pola makan berdampak pada status gizi masyarakat. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, manusia dihadapkan pada pilihan gaya hidup yang tidak sehat. Kurangnya olahraga, pola makan yang tidak seimbang, lebih menyukai makanan cepat saji, minuman bersoda yang mudah didapat, minuman yang sedang ngetren saat ini, dan masih banyak lagi merupakan contohnya (Supriyatin et al., 2022).

Ikan lele merupakan salah satu jenis protein hewani. Selain dapat langsung dimakan setelah dimasak, ikan lele juga dapat diolah menjadi berbagai olahan kuliner lain untuk memperpanjang masa simpan dan memberikan nilai ekonomis tanpa mengurangi kandungan gizinya. Produk makanan bergizi dapat dibuat dari berbagai jenis ikan. Misalnya, ikan lele, tuna, makarel, dan lainnya. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan jenis ikan lele yang paling banyak ditemukan di lingkungan sekitar. Hal ini dikarenakan,

jika dibandingkan dengan ikan lele lokal, ikan lele dumbo memiliki keunggulan tertentu. Di antara keunggulan tersebut adalah pertumbuhannya lima hingga enam kali lebih cepat dibandingkan ikan lele lokal. Dalam 100 gram ikan lele mengandung zat gizi sebagai berikut: udara (76 gram), lemak (4,5 gram), protein (17 gram), fosfor (200 mg), kalsium (20 mg), vitamin D (181% dari kebutuhan harian), vitamin B12 (121% dari kebutuhan harian), kalium (19% dari kebutuhan harian), tiamin (15%), selenium (26% dari kebutuhan harian), asam lemak omega-3 (237 mg), dan asam lemak omega-6 (337 mg), Asam lemak omega-6 337mg, sehingga sekarang ini sangat banyak masyarakat mengolah ikan sebagai makanan siap saji. (Afriani et al., 2022).

Masyarakat hanya mengetahui cara memanfaatkan bunga pisang untuk dijadikan sayur, pemanfaatannya belum maksimal. Salah satu bagian tanaman pisang yang dapat dimakan, terutama sebagai sayuran, adalah bunganya. Bunga pisang menawarkan nilai gizi yang signifikan bagi tubuh manusia selain mengandung serat makanan, sehingga berpotensi menjadi sumber pangan alternatif yang lebih baik. Tubuh memperoleh manfaat dari kandungan gizi yang terkandung dalam bunga pisang, yaitu 13,05% lemak total, 34,83% karbohidrat, dan 12,05% protein. Bunga pisang juga mengandung protein, beberapa bentuk vitamin A, B1, dan C, serta mineral seperti kalsium, zat besi, dan fosfor (Supriyatin et al., 2022).

Nugget lele merupakan salah satu jenis nugget yang sedang digemari saat ini. Dibandingkan dengan nugget lainnya, nugget lele memiliki keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi, termasuk kadar protein dan asam lemak yang lebih tinggi. Kandungan protein yang tinggi dan kualitas protein yang mudah dicerna dari ikan lele patut diperhatikan (Rahayu et al., 2024)

Tekstur nugget ikan yang baik adalah yang kenyal dan elastis. Dalam SNI 7758:2013, Badan Standardisasi Nasional menetapkan

bahwa nugget ikan harus mengandung paling sedikit 5% protein, 15% lemak, 2,5% abu, dan 60% air per 100 gram(Rokhayati et al., 2023)

Temuan penelitian yang dilakukan pada tanggal 10 Desember 2024, dengan:

1. Perlakuan A (150 gr Ikan lele dan 22 gr jantung pisang)
2. Perlakuan B (150 gr Ikan lele dan 17 gr jantung pisang)
3. Perlakuan C (150 gr ikan lele dan 12 gr jantung pisang)

Dari ketiga perlakuan, Perlakuan A yang meliputi 150 gram ikan lele dan 22 gram jantung pisang merupakan perlakuan yang disukai oleh tiga puluh panelis.

Penulis tertarik melakukan penelitian mengenai tema tersebut karena melihat hasil penelitian di atas“Analisis Mutu Fisik danKimia (Protein,Serat,Zink,Kalsium,dan Fe) Pada Nugget Ikan Lele Dengan Substitusi Jantung Pisang (*musa paradisiaca*).”

B. Rumusan Masalah

BagaimanaAnalisis MutuFisik DanKimia(Protein, Serat, Zink, Kalsium dan Fe) Pada Nugget Ikan Lele Dengan Substitusi Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengenal Protein, Serat, Seng, Kalsium, dan Fe Analisis Mutu Fisika dan Kimia Nugget Ikan Lele dengan Substitusi Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi warna nugget ikan lele yang telah disubstitusi dengan jantung pisang untuk mengetahui kualitas organoleptiknya

- b. Mengkaji mutu organoleptik tekstur nugget ikan lele substitusi jantung pisang.
- c. Mengkaji mutu organoleptik rasa nugget ikan lele substitusi jantung pisang.
- d. Mengkaji aroma nugget ikan lele substitusi jantung pisang ditinjau dari mutu organoleptiknya.
- e. Mengkaji sifat fisik dan kimia nugget ikan lele substitusi jantung pisang (*Musa Paradisiaca*) (zat besi, kalsium, seng, serat, dan protein).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

memperluas pemahaman peneliti untuk menganalisis kualitas fisik dan kimia (protein, serat, seng, kalsium, dan zat besi) nugget ikan lele pengganti jantung pisang (*Musa paradisiaca*).

2. Manfaat Bagi Masyarakat

untuk mengajarkan masyarakat tentang kemajuan terkini dalam pengolahan makanan, khususnya konversi ikan lele dan jantung pisang menjadi komponen nugget yang padat nutrisi.