

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Hak asasi manusia mencakup penyediaan pangan yang merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar. Kebutuhan tubuh akan zat gizi sebagian besar dipenuhi melalui konsumsi pangan. Selain menyediakan energi bagi tubuh, zat gizi juga mengendalikan metabolisme, mendorong perkembangan jaringan, dan meningkatkan perbaikan tubuh. Informasi gizi memengaruhi pilihan komponen makanan dan perhitungan asupan makanan. Kemampuan kognitif yang terkait dengan ilmu gizi, jenis zat gizi, dan kaitannya dengan kesehatan dan status gizi ditunjukkan oleh pengetahuan gizi. Dasar untuk menentukan konsumsi pangan, pengetahuan gizi merupakan salah satu faktor yang secara tidak langsung memengaruhi status gizi (Setyorini et al., 2021).

Ikan merupakan sumber pangan yang baik karena mengandung protein yang tinggi yang baik untuk pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang baik untuk kesehatan dan perkembangan otak anak, serta vitamin dan mineral lainnya yang menyehatkan tubuh. Ikan diharapkan tetap menjadi salah satu sumber protein utama dalam pola konsumsi dan budaya masyarakat Indonesia, sehingga upaya peningkatan gizi dan minat makan ikan perlu terus dilakukan (Hasanah, 2020).

Salah satu strategi untuk meningkatkan standar gizi masyarakat adalah fortifikasi pangan, yang dapat dilakukan dengan memperkaya makanan dengan lebih banyak protein, vitamin, dan mineral. Protein hewani yang berasal dari ikan dapat ditambahkan untuk meningkatkan protein. Salah satunya berasal dari ikan lele, tanaman air tawar yang sangat baik yang murah, mudah dibudidayakan, dan memiliki kadar protein sebesar 17,7%.

Penambahan tepung ikan pada ikan lele merupakan salah satu cara untuk memodifikasi bahan makanan dan meningkatkan nilai gizinya.

Dengan masa simpan yang lebih lama, tepung ikan lele merupakan salah satu jenis olahan makanan laut. Tepung ikan lele yang dibuat dari kepala dan badan ikan mengandung 56–64 persen protein. Kandungan protein dan kalsium pada makanan panggang akan meningkat jika tepung ikan lele diganti. Bau dan rasa amis pada ikan merupakan dua kekurangan penggunaan tepung ikan lele untuk membuat kue kering (Purwandani et al., 2013).

Seiring dengan semakin banyaknya produk pangan berbahan tepung terigu yang tersedia, kebutuhan tepung terigu di Indonesia pun meningkat setiap tahunnya. Menurut data statistik BPS (2017), impor tepung terigu mencapai 8.300.000 ton pada tahun 2016 dan diproyeksikan mencapai 8.790.000 ton pada tahun 2017.

Penting untuk membatasi penggunaan tepung terigu dengan mempromosikan dan memanfaatkan sumber daya alam lokal yang tersedia secara luas dan melimpah, terutama dalam bentuk tanaman pangan lokal seperti umbi-umbian, sebagai akibat dari meningkatnya ketergantungan pada tepung terigu karena penggunaannya yang luas sebagai bahan makanan. Salah satu umbi yang mudah diperoleh dan dapat digiling menjadi tepung adalah talas. Ketika digunakan sebagai bahan kuliner, umbi talas memiliki nilai gizi yang tinggi.

Ketika umbi talas diolah, umbi tersebut akan terasa lembut dan agak lengket sehingga membuatnya cukup khas. Umbi talas berpotensi sebagai bahan baku pembuatan tepung karena kandungan pati yang tinggi (70–80%). Tepung umbi talas digunakan sebagai bahan baku dalam bisnis makanan untuk membuat biskuit dan makanan ringan. Kue dan makanan panggang lainnya dapat dibuat dengan tepung umbi talas, yang merupakan sumber makanan yang menghasilkan karbohidrat. Menurut Khirunnisa dkk. (2018), umbi talas memiliki rasa yang tidak enak, warna yang tidak menarik, dan tekstur yang lengket ketika diolah menjadi makanan.

Karena lidahnya dapat menjadi perih, talas merupakan makanan yang kurang populer dan jarang dimanfaatkan. Namun, talas dapat diolah

menjadi makanan yang sangat berharga asalkan diolah dan dikemas dengan benar. Karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan serat semuanya ada dalam talas. Protein yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh, termasuk histidin, triptofan, isoleusin, lisin, dan metionin, ditemukan dalam talas. Dibandingkan dengan ubi jalar dan singkong, talas memiliki kadar protein yang lebih tinggi. Kandungan protein per 100 gram adalah 1,9 gram pada talas, 1,2 gram pada singkong, dan 1,8 gram pada ubi jalar⁹—

10. Karbohidrat dari talas dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan energi.

Menurut Rumida et al. (2023), talas juga mengandung asam amino yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Selain itu, umbi talas atau tepung umbi talas hanya mengandung 8% protein, sehingga diperlukan penambahan komponen lain dengan kandungan protein yang relatif tinggi untuk meningkatkan nilai gizi makanan yang dibuat menggunakan tepung umbi talas. Menurut Meliyana et al. (2019), ikan lele merupakan salah satu bahan makanan dengan kandungan protein yang cukup tinggi.

Jenis biskuit tertentu yang dikenal sebagai kue kering diproduksi dengan adonan lembut, banyak lemak, dan tekstur yang kuat di sepanjang bagian yang disilangkan. Acara, kumpul-kumpul dengan hidangan tamu, makanan ringan, dan hidangan hari raya adalah beberapa acara saat kue kering biasanya disantap. Kue kering menawarkan beberapa manfaat, termasuk cepat dan mudah dibuat, tahan lama, dan dibentuk dengan berbagai cara. Meskipun protein dan kalsium masih relatif rendah dalam kue kering, kue kering umumnya memiliki nilai nutrisi karbohidrat baik. Untuk membuat kue kering, tepung terigu merupakan komponen utamanya. Selain itu, untuk meningkatkan kandungan gizi kue kering, seseorang dapat mengubah resepnya dengan menggunakan bahan-bahan seperti tepung talas dan tepung ikan lele. Gaurango (2022).

Dengan menggunakan latar belakang sebagai panduan, para peneliti memutuskan untuk membuat produk kue kering menggunakan

jenis Tambahan Tepung Ikan lele dan jenis Tepung Umbi talas. Hasil penelitian diperoleh dari lima kali percobaan: Percobaan A terdiri dari lima gram hati, lima puluh gram ginjal, lima puluh gram umbi talas, dan sepuluh gram terong talas; Percobaan B menggunakan sepuluh gram hati, lima puluh gram ikan lele, dan lima puluh gram umbi talas dan sepuluh gram terong talas. Dua puluh gram tepung lele, lima puluh gram tepung talas, dan sepuluh gram tepung terigu menyusun Perlakuan C; tiga puluh gram tepung lele, lima puluh gram tepung talas, dan sepuluh gram tepung terigu menyusun Perlakuan D; empat puluh gram tepung lele, lima puluh gram tepung talas, dan sepuluh gram tepung terigu menyusun Perlakuan E.

Temuan dari lima perlakuan uji awal kemudian digunakan untuk membuat tiga perlakuan yang menunjukkan hasil paling populer untuk kue kering yang mengandung tepung ikan lele dan tepung talas. Perlakuan ini adalah Perlakuan C, yang meliputi 20 gram tepung ikan lele, 50 gram tepung talas, dan 10 gram tepung terigu; Perlakuan D, yang meliputi 30 gram tepung ikan lele, 50 gram tepung talas, dan 10 gram tepung terigu; dan Perlakuan E, yang meliputi 40 gram tepung ikan lele, 50 gram tepung talas, dan 10 gram tepung terigu.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara membuat kue menggunakan varian Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) dan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan utama

untuk menilai penerimaan tepung talas (*Colocasia esculenta*) yang dikombinasikan dengan kue lele (*clarias gariepinus*)?

b. Tujuan khusus

a. Mengevaluasi penerimaan warna, tekstur, rasa, dan aroma kue lele (*clarias gariepinus*) yang diperkaya dengan tepung

talas (*Colocasia esculenta*).

- b. Untuk menilai apakah versi tepung talas (*Colocasia esculenta*) yang disetujui panelis dapat diterima jika dikombinasikan dengan kue lele (*Clarias gariepinus*)..

D. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk yang dapat diterima oleh berbagai kalangan yang terbuat dari bahan pangan lokal yang masih belum terlalu banyak dimanfaatkan.
2. Sebagai informasi tentang opsi bahan dalam pembuatan substitusi tepung.