

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan fungsional adalah bahan pangan yang mengandung komponen bioaktif yang memberikan efek fisiologis multifungsi bagi tubuh, antara lain memperkuat daya tahan tubuh, mengatur ritme kondisi fisik, memperlambat penuaan, dan membantu mencegah penyakit. Komponen bioaktif tersebut adalah senyawa yang mempunyai fungsi fisiologis tertentu di luar zat gizi dasar. Serat termasuk zat non gizi yang ampuh memerangi kanker serta menjaga kolesterol dan gula darah agar tetap normal. Selain oligosakarida, serealida sering ditambah bahan-bahan kaya serat lainnya (Wijaya dalam S Suarni, 2015)

Pangan fungsional juga dikenal sebagai makanan fungsional telah menciptakan paradigma baru dalam ilmu dan teknologi pangan, yang mencakup perubahan berbagai produk olahan makanan menuju sifat fungsional. Saat ini ada banyak produk makanan fungsional, baik yang diproduksi di dalam negeri maupun impor. Tempe, growol, kecap, dadih dan asinan adalah makanan asli Indonesia yang memiliki potensi tersebut (Kusumayanti *et al.*, 2018).

Beberapa jenis jamur telah diketahui sebagai sumber daya alam penting imunoterapi yang dapat digunakan sebagai *imunomodulasi* dan *imunostimulan* dalam pengelolaan beberapa penyakit *immunodeficiency* seperti kanker, tumor, HIV, TBC dll . Jamur dari genus *Pleurotus* merupakan sumber yang baik dari beberapa senyawa bioaktif yang mampu menambah atau melengkapi respon imun yang diinginkan. Potensi immunoteraopetik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam kaitannya dengan senyawa bioaktif yang dihasilkan yaitu lovastatin yang dapat menghambat sintesis kolesterol menunjukkan bahwa jamur tiram merupakan salah satu produk alam yang penting sebagai pangan fungsional (Tjokrokusumo *et al.*, 2019). Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang difermentasi, yang dibuat dalam industri rumah tangga.

Tempe adalah produk fermentasi yang tidak dapat bertahan lama. Salah satu cara memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjaditepung formula tempe yang merupakan makanan terolah dengan bahan utama tempe yang kemudian dicampur dengan bahan lain, dirancang sebagai makanan tambahan untuk mengatasi gangguan pencernaan (diare) dan efektif untuk memperbaiki status penderita gizi buruk, serta menghentikan infeksi saluran cerna anak pada usia 6-24 bulan (Oktavia, 2012).

Sedangkan Ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*) merupakan salah satu jenis ikan yang sering tertangkap oleh jaring nelayan diperairan, Selain dikonsumsi langsung, ikan parang-parang juga digunakan sebagai bahan pembuatan produk olahan seperti kerupuk, pempek, abon dan nugget. Ikan parang-parang memiliki daging tebal dan serat daging kasar. Kelemahan dari ikan parang-parang adalah terdapat duri-duri halus (Purwanda, N. Ira Sari, 2017).

Salah satu jenis makanan cepat saji yang disukai semua kalangan masyarakat adalah nugget. Menurut SNI 6683:2014, nugget merupakan suatu bentuk produk olahan yang terbuat dari daging giling, dicetak, dimasak dan diberi bahan pelapis. Nugget komersial biasanya diolah dari daging ayam atau daging sapi dan ikan (Suter, 2013). Akan tetapi nugget daging ayam atau daging sapi memiliki kandungan lemak yang tinggi dan rendah serat, sehingga tidak dianjurkan untuk orang yang mengalami obesitas atau hiperkolesterolemia (Purbowati *et al.*, 2020). Oleh karena itu, penulis berinisiatif menggunakan jamur tiram,tepung formula tempe dan ikan parang-parang (Jatiforti) sebagai tambahanbahan dasar pembuatan nugget sebagai pangan fungsional yang memiliki efek kesehatan untuk tubuh.

Hasil yang diperoleh diantara 5 perlakuan dengan 20 panelis bahwa yang diperoleh Perlakuan A, B, C, D, E. Dari hasil uji pendahuluan yang sangat disukai oleh panelis adalah perlakuan A, B, dan C. Berdasarkan hasil diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Kimia Terhadap Nugget dengan Formulasi Jamur

Tiram Tepung Formula Tempe dan Ikan Parang-Parang sebagai Pangan Fungsional.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana uji mutu fisik dan uji mutu kimia terhadap nugget dengan formulasi jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang sebagai pangan fungsional.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui uji mutu fisik dan uji mutu kimia terhadap nugget dengan formulasi jamur tiram tepung formula tempe dan ikan parang-parang (Jatiforti) sebagai pangan fungsional.

2. Tujuan Khusus

1. Menilai uji mutu fisik dari nugget dengan formulasi jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang sebagai pangan fungsional meliputi : warna, tekstur, rasa, dan aroma.
2. Menguji kadar kimia dari nugget dengan formulasi jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang sebagai pangan fungsional meliputi : Kadar Air, Kadar Abu, Protein, Lemak.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi bagi masyarakat tentang manfaat penggunaan jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang yang digunakan sebagai pangan fungsional
- b. Menambah nilai ekonomis jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang yang diolah dalam bentuk nugget
- c. Sebagai penganekaragaman produk yang sehat dan bergizi dari jamur tiram, tepung formula tempe dan ikan parang-parang

2. Manfaat Bagi Institusi

Sebagai media referensi untuk pembelajaran mahasiswa yang akan melakukan penelitian dan inovasi pengembangan produk pangan selanjutnya.