

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat di negara maju maupun di negara berkembang telah memiliki kesadaran untuk mengonsumsi ikan sebagai sumber untuk mendapatkan protein selain dari hasil peternakan. Mengonsumsi ikan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan akan protein namun sudah menjadi bagian dari diet dan gaya hidup. Untuk mendapatkan manfaat dari ikan tersebut tentunya harus diimbangi dengan kualitas yang bagus sehingga gizi yang didapat tidak hilang ataupun rusak. Sebagaimana diketahui bahwa hasil ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial tetapi ikan memiliki kelemahan. Sifat yang mudah mengalami kerusakan atau kemunduran mutu sehingga dibutuhkan pengolahan tepat untuk menghindari terjadinya kemunduran mutu dan meningkatkan nilai gizinya.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan manusia. Kandungan protein ikan sangat tinggi, kadar lemaknya lebih rendah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani yang lain, dan harga ikan juga relatif lebih murah, sehingga ikan menjadi menu makanan yang sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya. Ikan juga memiliki kekurangan yaitu lebih mudah rusak dan memiliki daya tahan penyimpanan yang tidak lama pada suhu ruang. Sehingga diperlukan sebuah proses pengolahan lebih lanjut agar dapat memperpanjang daya simpannya (Nurjani, dkk, 2009).

Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) termasuk ke dalam jenis ikan demersal. Sebagai ikan konsumsi, ikan ini bernilai kurang ekonomis dibandingkan beberapa

jenis ikan demersal lainnya. Ikan ini banyak digunakan sebagai bahan baku pakan dalam budidaya udang dan ikan . Harga dari ikan kuniran relatif murah sehingga banyak masyarakat yang lebih memilih untuk membeli ikan ini. Ikan kuniran hampir tersebar diseluruh perairan Indonesia, salah satunya adalah sepanjang Laut Utara Jawa (Ariyani, 2012).

Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) yang bermutu segar dapat menciptakan suatu produk yang sehat, karena pasar dan juga konsumen pada umumnya akan memperhatikan dari aroma, rasa, bentuk, dan teksturnya. Tingkat kesegaran ikan sangat menentukan ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam proses pengolahan sekaligus menentukan nilai jual ikan (Surti dan Ari, 2004). Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) memerlukan alternatif pengelolaan yang tepat, salah satu usah untuk meningkatkan pemanfaatan dari ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) dengan menjadikannya nugget.

Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan lumatan rumput laut kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) memiliki sifat mudah membusuk, jika diolah akan menimbulkan alergi pada konsumennya. Lumatan rumput laut belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan kebanyakan masyarakat hanya digunakan sebagai campuran es campur. Lumatan rumput laut digunakan dalam bahan pengisi pembuatan nugget karena memiliki kemampuan dalam mengubah sifat fungsional produk yakni sifat gel.

Salah satu inovasi produk makanan yang cukup diminati anak-anak adalah nugget. Produk nugget dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ataupun ikan. Nugget ikan terbuat dari daging giling dengan penambahan bumbu yang menciptakan rasa

gurih, sehingga tingkat kesukaan anak-anak pada ikan semakin tinggi. Nugget ikan dapat menjadi makanan selingan (snack) dan dijadikan sebagai persediaan bahan makanan oleh ibu rumah tangga karena praktis dalam pengolahan dan aman untuk dikonsumsi (Prameswari dkk, 2018).

Nugget yang banyak dijual di pasaran biasanya terbuat dari daging ayam atau sapi sedangkan yang berbahan ikan masih belum banyak dikembangkan. Nugget dibuat dengan bahan utama yaitu daging ikan dan tepung tapioka. Bahan tambahan lainnya seperti garam, lada, dan bawang putih, yang fungsinya sebagai penyedap rasa. Nugget ikan yang baik harus memiliki tekstur kenyal, warna yang menarik dan memiliki rasa gurih yang dapat diterima oleh konsumen. Nugget ikan mulai banyak diteliti dan dikembangkan. Pengolahan ikan menjadi nugget diharapkan akan memberi solusi alternatif produk makanan dan bermanfaat untuk masyarakat khususnya dalam asupan gizi dan sistem pencernaan serta meningkatkan nilai ekonomi.

Dalam pembuatan nugget ikan dapat dilakukan salah satu langkah pengujian yaitu uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan cara pengujian yang menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerima terhadap produk yang dihasilkan meliputi: pengujian parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa yang dihasilkan dari produk.

Dilihat dari nilai gizi, nugget ikan memiliki kandungan mineral yang berfungsi untuk mengatur metabolisme kompleks yang berhubungan dengan enzim, sekaligus menjadi jalan masuk vitamin penting dalam tubuh. Selain protein dan zat besi, ikan kuniran juga mengandung mineral lain yaitu fosfor. Fosfor

bermanfaat untuk membantu mengoptimalkan perlindungan pada tulang serta gigi.

Penelitian Supriyanto dkk. (2007), diperoleh kadar Pb pada ikan mas 0,0132 ppm, ikan nila 0,0112 ppm, ikan lele 0,0101 ppm, hasil ini berada di bawah batas maksimum cemaran Pb dalam pangan khususnya untuk ikan dan olahannya adalah 0,3 mg/L. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka dilakukan penelitian untuk mengetahui kadar Pb pada ikan kuniran yang diperoleh di pasar Oeba. Kadar tersebut dibandingkan dengan batas maksimum logam berat Pb pada ikan yaitu 0,3 mg/L, dengan melakukan analisis kadar logam berat Pb pada ikan diharapkan ke depannya, terus dilakukan pemantauan/ monitoring untuk mengetahui berapa kandungan logam berat Pb pada ikan kuniran, supaya tidak melebihi batas maksimum yang telah ditentukan, sehingga kualitas dan keamanan pangan, khususnya ikan dapat terjaga.

Berdasarkan uraian diatas, akan dilakukan penelitian yang berjudul “Karakteristik Nugget Ikan Kuniran yang Diproduksi Menggunakan Lumatan Rumput Laut.”

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik nugget ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) yang diproduksi menggunakan penambahan lumatan rumput laut?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik nugget ikan kuniran yang diproduksi menggunakan penambahan jumlah lumatan rumput laut dengan melakukan pengujian organoleptik, kadar air dan cemaran logam (Timbal/Pb).

1.4 Manfaat

1. Bagi masyarakat luas yaitu sebagai upaya pemanfaatan hasil tangkapan laut seperti ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).
2. Bagi masyarakat luas lumatan rumput laut tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam pembuatan es campur tetapi bisa juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget.
3. Untuk menambah wawasan dalam melakukan pengolahan produk olahan ikan seperti nugget.

1.5 Hipotesis

H₀ : Tidak terdapat pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap karakteristik nugget ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*).

H₁ : Terdapat pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap karakteristik nugget ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*).