

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi dengan baik karena menjadi aspek penting dalam mempertahankan kesehatan dan kesejahteraan. Konsumsi pangan yang sehat dan bergizi juga memiliki dampak yang signifikan pada pencegahan penyakit dan peningkatan kualitas hidup (Hariyadi, 2014). Seiring dengan kemajuan teknologi, masyarakat menginginkan pangan yang cepat dan praktis. Aspek kesehatan dan nilai gizi dari pangan sering kali tidak diperhatikan dengan baik (Nusa & Adi, 2013). Dengan demikian, penting untuk memperhatikan aspek nilai gizi dalam memenuhi kebutuhan pangan, serta untuk terus mengembangkan inovasi dalam produksi dan pengolahan pangan guna memastikan ketersediaan dan aksesibilitas pangan yang berkualitas. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui diversifikasi pangan.

Diversifikasi pangan berpotensi untuk memperbaiki status gizi masyarakat dengan lebih baik. Meskipun suatu bahan pangan memiliki citarasa yang lezat dan harga yang mahal, penggabungan dengan berbagai jenis bahan pangan lain diperlukan untuk menciptakan pangan olahan yang beragam, sehingga diperoleh asupan gizi yang lebih seimbang (Hariyadi, 2014). Salah satu produk diversifikasi pangan yang baik adalah variasi pangan olahan berbahan dasar ikan. Selain mendukung program diversifikasi pangan, adanya pembuatan variasi pangan olahan berbahan dasar ikan juga mendukung adanya program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang dirilis pada tahun 2004.

Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) merupakan program nasional dari pemerintah untuk menghimbau masyarakat supaya mengonsumsi ikan dengan teratur (Fillaili et al., 2020). Modifikasi pengolahan produk berbahan dasar ikan menjadi upaya pendukung program tersebut. Salah satu produk diversifikasi pangan yang mendukung program GEMARIKAN adalah nugget ikan dengan penambahan bahan pangan lain yang memiliki nilai gizi tinggi. Nugget yang populer di masyarakat biasanya berbahan dasar daging ayam atau sapi sedangkan nugget ikan masih belum populer di masyarakat. Bahan dasar

pembuatan nugget ikan adalah daging ikan dan tepung tapioka. Bahan tambahan sebagai penyedapnya yaitu bawang putih, lada, dan garam. Nugget ikan yang berkualitas harus memiliki tekstur yang kenyal, tampilan yang menarik secara visual, dan cita rasa gurih yang disukai konsumen. Nugget ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang semakin populer di masyarakat karena protein yang tinggi dan kemudahan dalam penyajiannya. Berbagai jenis ikan telah digunakan sebagai bahan dasar pembuatan nugget, salah satunya ikan marlin (*Makaira nigricans*).

Ikan marlin adalah salah satu jenis ikan yang banyak dihasilkan di perairan Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) 2021, total produksi hasil tangkapan Ikan marlin adalah 22.149,93 ton/tahun. Ikan Marlin merupakan jenis ikan marlin yang banyak ditemui. Ikan Marlin memiliki potensi pemanfaatan yang cukup besar karena ikan Marlin dengan berat di atas 100 kg dapat menghasilkan daging yang dapat diolah yaitu sekitar 40-50% dan berat di bawah 100 kg menghasilkan 25-30% (Yunita et al., 2016). Ikan Marlin memiliki kandungan yodium, magnesium, dan Omega-3 (DHA dan EPA). Selain itu ikan Marlin merupakan ikan berprotein tinggi yaitu mencapai 25%, lemak jenuh sebesar 3% dan sodium yang rendah, serta terdapat kandungan vitamin B6, vitamin B12, dan selenium (Khairunnisa & Daud, 2023). Penelitian tentang penggunaan bahan tambahan dalam pembuatan nugget ikan terus berkembang, salah satunya adalah penambahan rumput laut.

Indonesia memiliki potensi sebagai negara penghasil rumput laut terbesar di dunia, terutama karena adanya jenis rumput laut yang sangat banyak dan berpotensi untuk dikembangkan. Berdasarkan data FAO, Indonesia termasuk negara penghasil rumput laut terbesar dan pada 2012 Indonesia menduduki peringkat ke-2 setelah China (DKKP Bulengleng, 2020). Salah satu jenis rumput laut yang banyak dihasilkan adalah rumput laut *Eucheuma cottonii*. Produksi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) di Indonesia yaitu mencapai 4,7 juta ton/tahun (KKP, 2021). Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) merupakan sumber gizi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Secara kimia, rumput laut terdiri dari air, protein, lemak, serat kasar yang tinggi, dan abu (Indra, 2021). Rumput laut memiliki kandungan serat yang memegang peranan penting bagi kesehatan (Aji, 2019).

Rumput laut jenis (*Eucheuma cottonii*) merupakan salah satu *carragaenophytytes* (alga perangkap karang) yang mengandung serat (*dietary fiber*) tinggi.

Penggunaan rumput laut dalam pembuatan nugget ikan marlin memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi dan memberikan variasi rasa serta tekstur pada produk. Salah satu pengaruhnya yaitu terhadap kandungan serat pada nugget. Nugget dikenal sebagai olahan yang tinggi lemak dan rendah serat. Menurut (Permadi et al., 2012), nugget yang terbuat dari daging pada umumnya memiliki kelemahan pada kandungan serat yang rendah. Maka dibutuhkan suatu upaya untuk membuat produk inovasi yang menggabungkan bahan baku nugget ikan dengan penambahan bahan yang mengandung tinggi serat seperti rumput laut. Memilih rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai tambahan dalam pembuatan nugget, diharapkan dapat mengatasi masalah kandungan serat yang rendah pada nugget. Nugget yang dihasilkan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) diharapkan memiliki manfaat yang lebih baik bagi kesehatan konsumen karena serat pangan yang terdapat dalam rumput laut dipercaya dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan mengurangi risiko terjadinya kanker pencernaan (Aji, 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah, perumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam pembuatan produk nugget ikan marlin terhadap kandungan serat dan kandungan gizi (protein, kadar air, dan kadar abu)?
- b. Bagaimana karakteristik organoleptik produk nugget ikan marlin penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan konsentrasi yang berbeda?
- c. Bagaimana formulasi terbaik nugget ikan marlin penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*)?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah, ada beberapa Batasan masalah yang penulis tetapkan, diantaranya sebagai berikut:

- a. Penelitian ini difokuskan pada pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam pembuatan nugget ikan marlin terhadap kandungan serat, protein, kadar air, dan kadar abu dalam produk nugget ikan marlin.
- b. Ikan marlin yang digunakan adalah ikan Marlin yang diperoleh di pasar ikan terdekat, berupa surimi ikan yang diambil pada bagian punggung ikan marlin.
- c. Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang digunakan adalah rumput laut kering yang diperoleh secara komersial. Terdapat proses pembuburan yairu perendaman rumput laut kering selama 9 jam dan proses pengukusan 3 menit.

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam pembuatan produk nugget ikan marlin terhadap kandungan serat dan kandungan gizi (protein, kadar air, dan kadar abu).
- b. Mengetahui karakteristik organoleptik produk nugget ikan marlin penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan konsentrasi yang berbeda.
- c. Mengetahui formulasi terbaik dari produk nugget ikan marlin dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk olahan ikan yang lebih bervariasi dan bernutrisi tinggi, serta dapat menjadi acuan bagi produsen dalam memperluas pasar produk nugget ikan marlin dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti atau akademisi lainnya yang tertarik untuk melanjutkan penelitian di bidang yang sama.