

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan laut yang memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Ikan tongkol kaya kandungan omega 3, vitamin, protein dan mineral. Kandungan protein per 100 g ikan tongkol adalah 22 g. Kandungan omega 3 dalam ikan tongkol 28 kali lebih banyak dari ikan tawar. Mineral yang terkandung dalam ikan tongkol cukup banyak, salah satunya iodium yang mencapai 28 kali kandungan iodium ikan air tawar. Terdapat juga kandungan vitamin dan asam folat pada ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki banyak kandungan gizi, selain itu memiliki rasa yang lezat dan dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh. Salah satu inovasi pada pengolahan diversifikasi ikan tongkol adalah nugget.

Nugget adalah produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas sehingga digemari oleh semua kalangan masyarakat. Nugget memiliki kandungan protein dan air yang tinggi. Bahan baku nugget adalah daging ayam atau daging sapi. Salah satu *alternative* pengganti daging ayam dalam pengolahan nugget adalah daging ikan tongkol, karena struktur daging ini memiliki kemiripan dengan daging ayam. Pengolahan daging sebagai nugget perlu penambahan bahan lain untuk *mengefisienkan* penggunaan daging ikan, sebagai bahan tambahan pada pembuatan nugget adalah jamur tiram putih sebagai variasi untuk menambah kandungan serat dan protein

pada nugget. Nugget ikan pada umumnya tidak memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, dengan penambahan jamur tiram putih sebagai sumber serat dapat dijadikan nugget yang kaya akan gizi.

Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi atau termasuk jamur edibel. Jamur tiram putih memiliki kandungan protein, lemak, serat, asam amino, dan mineral yang cukup tinggi. Protein yang terdapat dalam jamur ini hampir sebanding dengan protein sayuran, berdasar berat keringnya mengandung protein sekitar 23-33 %, karbohidrat 36- 68%, asam amino 12- 22% (Ortega, et al. 1992) dan lemak 3,3 -4,7 %, yang lebih rendah dibandingkan daging sapi (Suriawiria, 2002). Syarat mutu nugget daging menurut SNI 01- 6683- 2002 adalah kadar air maksimal 60 %, protein minimal 9%, dan lemak minimal 2 %.

Pembuatan nugget dengan formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih yang berbeda merupakan inovasi baru dalam pembuatan bahan makanan. Formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih ini diharapkan mampu menambah kualitas nugget yang dihasilkan, baik tekstur, rasa, aroma dan gizi dari nugget tersebut. Ikan tongkol merupakan ikan yang memiliki tekstur daging yang mirip dengan daging ayam, sehingga sangat memungkinkan apabila digunakan sebagai bahan dasar pembuatan nugget. Pada umumnya ikan tidak memiliki kandungan serat yang cukup, maka dari itu penambahan jamur tiram putih sebagai formulasi dengan ikan tongkol mampu meningkatkan kandungan serat pada nugget. Kandungan gizi tinggi serta tekstur daging yang padat dan lembut serta tekstur jamur tiram putih

yang baik dan memiliki tekstur yang mirip dengan daging ayam ini yang kami jadikan alasan utama dalam pemilihan bahan tersebut.

Hasil penelitian Laksono *at al*, (2012) menjelaskan bahwa nugget ayam yang disubstitusi jamur tiram hingga 50 % telah memenuhi standar kadar protein dan kadar air. Hasil penelitian Suharyono dkk.(2006), menjelaskan bahwa nugget tempe kedelai dengan tepung maizena 15 % sebagai bahan pengikat memiliki kemiripan dengan produk komersial dan sangat disukai oleh panelis. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Surjoseputro dkk (2004), menjelaskan bahwa nugget babi dengan penambahan 4 % tepung kedelai dan 6 % tepung maizena yang paling terbaik dan disukai oleh panelis. Hasil penelitian Novia (2011), menjelaskan bahwa perlakuan terbaik pembuatan nugget jamur tiram putih rasa ikan tongkol diperoleh dari jamur tiram putih 100 g, ikan tongkol 25 g, dan tepung terigu 15 g.

Berdasar hasil penelitian dan permasalahan diatas, peneliti telah melaksanakan penelitian dengan judul ”Uji Protein Dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda”

## **B. Pembatasan Masalah**

Agar pembatasan masalah penelitian ini lebih terarah, dari latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Subyek penelitian adalah formulasi ikan tongkol (*Euthynus aletrates*) dan jamur tiram putih yang berbeda(*Pleurotus ostreatus*)

2. Obyek penelitian adalah nugget ikan tongkol
3. Parameter penelitian adalah kadar protein, uji organoleptik dan daya terima masyarakat

### **C. Rumusan Masalah**

Bagaimana kadar protein dan kualitas terbaik nugget formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih dengan uji organoleptik dan daya terima masyarakat ?

### **D. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui kadar protein dan kualitas nugget formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih dengan uji organoleptik dan daya terima masyarakat

### **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Ilmu pendidikan
  - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya
  - b. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi dalam dunia pendidikan khususnya bidang pangan dan gizi
2. Peneliti
  - a. Dapat mengetahui kadar protein dan uji organoleptik pada pembuatan nugget ikan tongkol dengan kombinasi jamur tiram.
3. Masyarakat
  - a. Dapat memberi pengetahuan kepada masyarakat terhadap kadar protein dan organoleptik pada nugget ikan tongkol dengan kombinasi jamur tiram.

- b. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat mengenai pangan dan gizi