

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Nugget* dikategorikan sebagai produk *restructured meat* yang merupakan teknik pengolahan daging dengan pemotongan daging hingga ukuran yang relatif kecil, kemudian disatukan dan dibentuk kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Amertaningtyas, 2000). Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002), *nugget* adalah produk olahan yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging giling yang diberi pelapis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Bahan baku *nugget* biasanya terbuat dari daging ayam, tetapi pada perkembangannya *nugget* dapat dibuat dari ikan (Maghfiroh, 2000), salah satu jenis ikan yang dapat dibuat *nugget* adalah ikan tenggiri.

Ikan tenggiri merupakan salah satu jenis ikan yang diminati masyarakat karena rasanya yang lezat dan aromanya yang khas. Ikan tenggiri memiliki kadar protein sebesar 21,4% (Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 2005 dalam Ramasari dkk., 2012). Data tersebut menunjukkan bahwa kadar protein ikan tenggiri tergolong tinggi jika dibandingkan dengan ikan lele yang memiliki kadar protein 18,13% (Aisyah, 1999), ikan gurami yang memiliki kadar protein 18,71% (Nianda, 2008), dan ikan ekor kuning yang memiliki kadar protein 17,0% (Irianto dan Soesilo, 2007). Pengolahan ikan tenggiri menjadi produk pangan beraneka ragam, misalnya otak-otak, bakso, empek-empek, dan lain-lain, tetapi saat ini belum ada *nugget* ikan tenggiri sehingga peneliti ingin mendiversifikasi ikan tenggiri menjadi *nugget*. Ikan tenggiri memiliki kandungan lemak yang tinggi sehingga perlu dilakukan tahapan *pre-*

*treatment* pencucian untuk menghilangkan lemak sebab lemak mudah mengalami oksidasi yang menyebabkan ketengikan.

Ikan tenggiri memiliki harga jual yang relatif tinggi, oleh karena itu untuk menurunkan nilai ekonomis *nugget* ikan tenggiri ditambahkan pisang kepek putih. Pisang kepek putih merupakan salah satu buah yang mudah diperoleh di pasaran karena ketersediaannya yang tidak mengenal musim, tetapi kurang dimanfaatkan masyarakat. Masyarakat hanya memanfaatkan pisang kepek putih sebagai pakan burung, keripik pisang, dan tepung pisang. Pisang kepek putih yang digunakan adalah pisang kepek putih yang berumur sekitar tujuh bulan (matang hijau) karena memiliki karakteristik warna daging buah putih, aromanya kurang tajam, rasanya yang *plain* (tawar), dan memiliki kandungan pati yang tinggi. Karakteristik tersebut cocok untuk mendiversifikasi pisang kepek putih menjadi *nugget* sebab menurut Berry (1994), kualitas *nugget* ditentukan berdasarkan flavor (normal), bentuk (sesuai dengan yang diinginkan), tekstur (bagian luar kering dan bagian dalam kompak), serta kadar air maksimal 60%. Berdasarkan penelitian pendahuluan, karakteristik pisang kepek putih yang memiliki aroma yang kurang tajam dan rasa tawar menyebabkan penambahan pisang dalam *nugget* tenggiri pisang tidak diketahui panelis. Pati berperan dalam membentuk gel pada saat proses gelatinisasi pati (Setyaningrum dan Sukesu, 2013), sehingga penambahan pisang dalam *nugget* tenggiri diharapkan dapat menggantikan sistem gel protein tenggiri. Menurut Naroki dan Kanomi (1992) dalam Tricahyo, dkk (2012), proses gelatinisasi yang sempurna dapat memperbaiki tekstur produk.

Proposi ikan tenggiri dan pisang kepek putih yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60, dan 30:70. Berdasarkan penelitian pendahuluan, penambahan pisang kepek putih dibawah 10% tidak memberikan beda nyata, sedangkan penambahan

pisang kepok putih diatas 75% menghasilkan produk seperti getuk pisang. Perbedaan proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih diduga berpengaruh terhadap WHC, kadar air, tekstur, kadar protein dan sifat organoleptik *nugget* sehingga pengaruh proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* perlu dikaji lebih lanjut.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget*?
2. Berapa proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* yang dapat diterima panelis?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Memahami pengaruh proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget*.
2. Menentukan proporsi ikan tenggiri dan pisang kepok putih yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* yang dapat diterima panelis.