

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang sangat terkenal akan keberagaman hayatinya, banyak olahan makanan yang bisa kita konsumsi, seperti *nugget* yang banyak digemari masyarakat Indonesia karena proses pembuatan yang simple, bahan baku yang mudah di dapat dan daya simpan yang cukup lama jika di simpan dalam keadaan beku (Rahmawati *et al.*, 2024). *Nugget* adalah hasil produk olahan pangan yang berasal dari campuran daging yang telah dihancurkan terlebih dahulu dan ditambah bumbu beserta bahan tambahan lainnya, berdasarkan (SNI 7758:2013) *Nugget* ikan ialah produk olahan hasil perikanan atau surimi, minimum 30%, dicampuri tepung dan bahan lainya dilaburi dengan tepung pengikat (*predust*), dimasukan dalam adonan better mix kemudian di bentuk dan dilapisi oleh tepung roti. Olahan *nugget* kini telah menjadi santapan yang banyak dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat karena kepraktisan dan cita rasannya (Simanjuntak & Pato, 2020). Tekstur *nugget* dikenal dengan lapisan luar yang renyah serta bagian dalam yang halus dan lunak serta bentuk yang beraneka ragam, hal ini yang menjadikan *nugget* digemari anak-anak sebagai cemilan atau lauk pengganti. *Nugget* juga dapat dikombinasikan dengan bahan tambahan, misalnya dengan penambahan karagenan dari *Eucheuma cottoni* dapat meningkatkan tekstur pada *nugget*.

Ikan dapat diolah menjadi *nugget* yang digemari oleh banyak orang. Namun, secara umum, *nugget* ikan memiliki masa simpan yang terbatas. Proses pembuatan *nugget* ini biasanya melibatkan tahap pengukusan dan pembekuan. *Nugget* ikan perlu disimpan pada suhu minimum -18°C sebelum disajikan. Namun, penyimpanan dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan risiko kontaminasi bakteri. (Dalle *et al.*, 2021). Ikan selangit (*Anodontostoma chacunda*) hidup pada iklim tropis, ikan ini bisa ditemukan di seluruh laut indonesia hingga laut Cina Selatan kecuali bagian selatan laut indonesia yang terletak di utara Australia (FAO, 1974). Selain itu, ikan selangit merupakan salah satu jenis ikan yang mudah ditemukan di pasaran dengan harga yang terjangkau, memiliki cita rasa yang unik, enak, dan menggugah selera (Arsyad dan Habi, 2021). Ikan selangit memiliki kandungan protein yang baik sehingga cocok dijadikan bahan dasar untuk

pembuatan *nugget*. Namun, kelemahan dari ikan ini adalah keberadaan duri-duri halus yang cukup banyak, serupa dengan ikan puput (Liu *et al.*, 2022).

Inovatif yang dapat ditawarkan adalah dengan menciptakan *nugget* ikan yang di fortifikasi dengan bahan pangan mengandung serat yang tinggi. Salah satu serat itu dapat di hasilkan dari pencampuran Karagenan, karagenan adalah getah rumput laut jenis *E. Cottonii* yang termasuk spesies jenis alga merah (*rhodophyceae*), melalui proses ekstraksi menggunakan pelarut berupa air atau larutan alkali, kemudian dilakukan pemisahan antara karagenan dan pelarutnya (Fardhyanti & Julianur, 2015). Karagenan berfungsi sebagai bahan pengental, penstabil, pengikat zat dan pembentuk gel, Penambahan karagenan dalam produk olahan *nugget* dapat meningkatkan tekstur, kekentalan dan kestabilan emulsi sehingga dapat menghasilkan hasil akhir dengan kualitas yang lebih baik Marjan (2020).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh fortifikasi karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap tekstur *nugget* ikan selangat?
2. Bagaimana fortifikasi karagenan mempengaruhi nilai gizi pada *nugget* ikan selangat?
3. Bagaimana pengaruh fortifikasi karagenan terhadap tekstur pada tingkat kesukaan konsumen?

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik pada pembuatan *nugget* ikan selangat dengan fortifikasi karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap nilai gizi dan tekstur.

1.4. Manfaat

1. Untuk fortifikasi produk *nugget* ikan selangat
2. Memberikan informasi *nugget* ikan selangat dengan fortifikasi karagenan *Eucheuma cottonii*

1.5. Hipotesis

- Ho : Perbedaan formulasi *nugget* ikan selangat dengan fortifikasi karagenan tidak memberikan perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen pada nilai gizi dan tekstur *nugget* ikan selangat.
- Hi :Perbedaan formulasi *nugget* ikan selangat dengan fortifikasi karagenan memberikan perbedaan nyata dari nilai gizi dan tekstur terhadap tingkat kesukaan *nugget* ikan selangat.

