

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Flakes merupakan makanan sarapan siap saji yang memiliki bentuk lembaran tipis, *flakes* juga merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. *Flakes* biasa dikonsumsi pada saat sarapan dan biasanya masyarakat mengonsumsi *flakes* dengan menambahkan susu. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan *flakes* biasanya adalah biji-bijian utuh contohnya seperti gandum dan jagung yang mengalami proses pengolahan tertentu sehingga diperoleh produk berupa *flakes* (Ulfa., 2020). Asupan kalsium menurun ketika biji-bijian menjadi makanan pokok di sebagian besar dunia, karena kandungan kalsium biji-bijian dan buah-buahan umumnya cukup rendah. Akibatnya, produk susu merupakan sumber kalsium makanan terkonsentrasi terbesar di sebagian besar dunia (Institute of Medicine., 2011). Oleh karena itu perlu adanya fortifikasi dalam pengembangan produk *flakes* dari tepung tulang ikan julung - julung (*Hemiramphus* sp.) sebagai sumber kalsium.

Tepung tulang ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) merupakan hasil perikanan yang kurang dimanfaatkan dan masih sedikit masyarakat Indonesia yang mengkonsumsinya karena kurangnya minat dari masyarakat untuk mengolah ikan tersebut. Menurut Siahaya (2020) Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) mengandung asam amino esensial, vitamin A, kalsium, fosfor, kalium, kalori, natrium, asam ferulat, vitamin C, dan lemak, yang sangat baik untuk tubuh. Konsentrasi asam amino terbesar pada ikan ini adalah asam glutamat dan lisin. Ini juga termasuk asam amino esensial dan non-esensial. Oleh karena itu, dengan memanfaatkan tulang Ikan julung-julung sebagai tepung dapat meningkatkan nilai ekonomis dari Ikan julung-julung tersebut. Sehingga sangat cocok untuk meningkatkan kandungan kalsium dalam pembuatan *flakes*.

Penggunaan tepung tulang ikan julung-julung dalam pembuatan *flakes* sebagai sumber kalsium dapat menjadikan *flakes* ini menjadi makanan yang mudah serta cepat disajikan dan sebagai sumber kalsium, Untuk memenuhi kebutuhan kalsium, sebaiknya masyarakat mengonsumsi makanan yang kaya akan kalsium. Kekurangan kalsium dalam tubuh manusia dapat menyebabkan

Osteoporosis, pengeroposan dan pengapuran tulang, kerusakan gigi dan lainnya dalam jangka panjang. (Dearyana., 2006). Kebutuhan kalsium setiap manusia berbeda-beda tergantung dari tingkat usianya, untuk umur 19-50 tahun membutuhkan 1000 mg kalsium per hari. Dan untuk umur 50 tahun atau lebih, kebutuhan kalsiumnya adalah 1200 mg per hari untuk wanita, dan untuk pria kebutuhan kalsium hariannya adalah 1000 mg. (Kalma., 2017). Oleh karena itu dengan adanya pembuatan *flakes* dari tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) diharapkan dapat menjadikan *flakes* sebagai makanan bersumber kalsium bagi masyarakat dalam tercukupinya kebutuhan kalsium harian.

1.2. Rumusan Masalah

1. Mencari konsentrasi terbaik pada tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) yang digunakan dalam pembuatan *flakes*.
2. Bagaimana tingkat penerimaan *flakes* tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) yang dilakukan secara organoleptik.
3. Apakah dengan penambahan tepung tulang ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) mampu meningkatkan kadar kalsium yang ada pada *flakes*.

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan penelis terhadap *flakes* tepung tulang ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) berdasarkan uji hedonik
2. Untuk mengetahui kandungan Kalsium dan Proksimat (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) pada produk *flakes* dengan penambahan tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.)

1.4. Manfaat

1. Penelitian ini mampu memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) menjadi *flakes*.
2. Meningkatkan inovasi produk olahan ikan sehingga memiliki nilai jual yang lebih baik.