

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia masih menghadapi permasalahan gizi yang berdampak serius terhadap kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian utama saat ini adalah masih tingginya anak balita pendek (*stunting*). *Stunting* adalah suatu keadaan dimana tinggi badan anak yang terlalu rendah. *Stunting* merupakan permasalahan gizi kronis akibat kekurangan asupan gizi dalam kurun waktu lama (UNICEF, 2012).

Prevalensi *stunting* di Indonesia menurut Kemenkes (2018) menunjukkan informasi bahwa prevalensi *stunting* nasional mencapai 30,8 persen. Angka tersebut masih tinggi dibandingkan sasaran RPJMN 2015-2019 dengan menurunkan prevalensi *stunting* menjadi 28 persen. Sedangkan prevalensi *stunting* di Provinsi Riau mencapai 25 persen. Menurut WHO, masalah kesehatan masyarakat dapat dianggap kronis bila prevalensi *stunting* lebih dari 20 persen.

Dampak dari kondisi *stunting* pada balita dapat meningkatnya angka kematian, menurunkan kemampuan kognitif dan perkembangan motorik rendah serta fungsi-fungsi tubuh yang tidak seimbang. Balita *stunting* juga memiliki risiko tinggi untuk menderita penyakit kronik, seperti obesitas dan mengalami gangguan intoleransi glukosa (Supriasa, 2012).

Stunting dapat terjadi karena praktik pemberian makan yang tidak tepat, penyakit infeksi yang berulang, perilaku kebersihan dan pengasuhan yang

buruk, penggunaan air yang tidak bersih, lingkungan yang tidak sehat, pendapatan yang rendah dan keterbatasan akses terhadap pangan. Masalah *stunting* juga dapat disebabkan oleh rendahnya asupan zat gizi baik pada masa lampau maupun pada masa sekarang. Menurut Jumirah (2007) status gizi yang berkaitan dengan *stunting* dapat berupa asupan makronutrien dan mikronutrien.

Menurut penelitian Hanik (2018) anak balita yang tingkat konsumsi proteinnya kurang, cenderung *stunting*. Sehingga dapat dikatakan bahwa konsumsi protein memberikan kontribusi terhadap kejadian *stunting* di Desa Nyemoh Kecamatan Bringin Kabupaten Semarang. Menurut penelitian yang dilakukan Fitri (2012) bahwa terdapat hubungan yang berarti antara konsumsi protein dengan kejadian *stunting* pada usia balita 12 – 59 bulan di Sumatra. Jika balita kekurangan asupan protein maka dapat mengalami gangguan pertumbuhan linear dan mengakibatkan *stunting*.

Protein merupakan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh untuk pertumbuhan, membangun struktur tubuh (otot, kulit dan tulang) serta sebagai pengganti jaringan yang sudah usang. Kuantitas dan kualitas dari asupan protein memiliki efek terhadap level plasma insulin *growth factor* I (IGF-I) dan juga terhadap protein matriks tulang serta faktor pertumbuhan yang berperan penting dalam formasi tulang (Mikhail, 2013).

Salah satu upaya untuk memperbaiki pola konsumsi pangan yang bertujuan untuk menanggulangi kekurangan gizi yang terjadi di kalangan masyarakat khususnya zat gizi makro adalah dengan cara memanfaatkan ikan.

Wilayah perairan Indonesia memiliki potensi yang sangat banyak seperti potensi pariwisata, dan perikanan. Perikanan tersebut mencakup 37% dari spesies ikan di dunia. Menurut Badan Pusat Statistik, Provinsi Riau memiliki beberapa jenis ikan yang banyak di tangkap di perairan umum yaitu ikan baung sebanyak 2.393,6 ton dan ikan gabus sebanyak 405,3 ton pada tahun 2015. Salah satu ikan yang diproduksi terbanyak di kolam yaitu ikan patin sebanyak 26.662,76 ton sedangkan di perairan umum yaitu sebanyak 1.325,8 ton pada tahun 2015 (Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, 2017).

Ikan gabus (*Channa Striata*) merupakan salah satu pangan potensial yang dapat dimanfaatkan karena memiliki kandungan protein tinggi dibandingkan dengan ikan air tawar jenis lainnya. Menurut penelitian bahwa konsumsi ekstrak ikan gabus dalam diet secara nyata dapat meningkatkan kadar albumin serum dan mempercepat proses penyembuhan luka setelah operasi. Banyak asumsi dari masyarakat bahwa daging dari ikan gabus rasanya seperti susu (Ghufran,2012).

Ikan patin merupakan ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Provinsi Riau, khususnya di Kabupaten Kampar yang merupakan penghasil ikan patin terbesar di Riau. Patin sangat terkenal dan digemari oleh masyarakat karena daging ikan sangat gurih dan lezat untuk dikonsumsi. Ikan baung merupakan salah satu jenis ikan konsumsi yang bernilai ekonomis tinggi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat khususnya di daerah Riau. Ikan baung menjadi ikan yang cukup digemari di masyarakat karena tekstur daging yang lembut, tebal dan bewarna putih.

Ikan adalah salah satu bahan pangan yang banyak mengandung protein, mineral dan juga termasuk bahan pangan yang mudah rusak akibat kadar air yang sangat tinggi, pH netral, tekstur lunak dan kandungan gizi tinggi (Rahmania, 2007). Adapun kandungan protein yang terdapat pada ikan patin sebesar 17 g per 100 gram, ikan gabus sebesar 16,2 g protein per 100 gram dan kandungan protein yang terdapat pada ikan baung sebesar 15,1 g per 100 gram setara dengan kandungan protein yang terdapat pada ayam yaitu 18,2 g per 100 gram (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2017).

Ikan dapat diolah menjadi produk olahan yang lebih modern seperti nugget. Salah satu makanan cepat saji yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat adalah nugget. Nugget banyak digemari anak-anak dan orang dewasa, baik sebagai lauk pauk maupun sebagai makanan ringan. Nugget merupakan produk olahan dalam bentuk beku yang bersifat siap untuk dimasak. Setelah penggorengan di dalam minyak panas selama 5 menit, maka nugget sudah bisa disajikan untuk dimakan. Nugget biasanya diolah dari bahan daging giling (daging ikan atau daging ayam) yang diberi bumbu, dipipihkan dan dicetak dengan berbagai bentuk. Potongan ini dilapisi tepung berbumbu, kemudian dikemas dan dibekukan (Syamsir, 2006).

Nugget yang banyak dijual di pasaran biasanya terbuat dari daging ayam atau sapi sedangkan yang berbahan ikan masih belum banyak dikembangkan. Nugget dibuat dengan bahan utama yaitu daging ikan dan tepung tapioka. Bahan tambahan lainnya seperti garam, lada, dan bawang putih, yang fungsinya untuk penyedap rasa. Nugget ikan yang baik harus

memiliki tekstur kenyal, warna yang menarik dan memiliki rasa gurih yang dapat diterima oleh konsumen.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan peneliti pada tanggal 10 Januari 2019 menurut resep Soewitomo (2009) pembuatan nugget ayam menggunakan berat bahan dasar 300 gram dan digunakan dalam pembuatan salah satu nugget bahan dasar ikan yaitu ikan patin. Resep ini dapat dilakukan dalam pembuatan nugget bahan dasar ikan dan diharapkan dapat menjadi nugget untuk mencegah *stunting* khususnya di Provinsi Riau.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh variasi jenis ikan terhadap kadar protein pada nugget?
2. Apakah ada pengaruh variasi jenis ikan terhadap sifat fisik nugget?
3. Apakah ada pengaruh variasi jenis ikan terhadap sifat organoleptik nugget?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan nugget berbahan dasar ikan yang memiliki kandungan protein yang tinggi, sifat fisik dan sifat organoleptik yang dapat diterima.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya pengaruh variasi jenis ikan terhadap kadar protein pada nugget.

- b. Diketuainya pengaruh variasi jenis ikan terhadap sifat fisik nugget.
- c. Diketuainya pengaruh variasi jenis ikan terhadap sifat organoleptik nugget.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah teknologi pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk nugget yang tinggi protein dalam pencegahan balita *stunting* agar dapat menjadi usaha kecil rumah tangga atau usaha di tingkat keluarga.

2. Praktisi

Secara praktisi penelitian ini dapat bermanfaat:

a. Bagi Institusi

Bagi insituisi adalah sebagai bahan informasi tentang bagaimana pengaruh variasi jenis ikan terhadap nugget ditinjau dari kandungan protein, sifat fisik dan sifat organoleptik.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan variasi jenis ikan dalam pembuatan nugget yang kaya protein untuk lauk hewani pencegah balita *stunting*.

c. Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Memberikan informasi mengenai produk nugget yang tinggi protein dalam upaya pencegahan balita *stunting* sebagai peluang usaha.

F. Keaslian Penelitian

Kandungan protein, sifat fisik dan sifat organoleptik sebagai lauk hewani pencegah balita *stunting*.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama, Tahun	Judul	Perbedaan	Persamaan
Asrawaty, 2018	Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Ikan terhadap Mutu Fish Nugget	Modifikasi beberapa jenis ikan penelitian menggunakan beberapa jenis ikan. Jenis ikan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik rasa dan tekstur produk fish nugget, sedangkan penelitian ini rasa dan tekstur berpengaruh nyata.	Jenis ikan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan warna produk nugget
Thalib A, 2011	Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (<i>Thunnus Albacares</i>) Dengan Bahan Pengisi Yang Berbeda	Bahan yang dimodifikasi adalah bahan pengisi, sedangkan dalam penelitian menggunakan bahan dasar ikan.	Rasa nugget yang disukai adalah rasa nugget ikan yang lebih dominan. Tekstur nugget yang disukai adalah agak kenyal
Utirahman , 2013	Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (<i>Decapterus sp.</i>) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (<i>Ipomea batatas L.</i>)	Bahan yang dimodifikasi adalah tepung ubi jalar putih, sedangkan penelitian ini modifikasi nugget bahan dasar ikan	Kenampakan akhir produk ikan tidak berbeda nyata.