

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permasalahan gizi di berbagai wilayah masih menghadapi masalah gizi yang cukup besar. Hasil Riset Kesehatan Dasar pada tahun 2018 menunjukkan prevalensi gizi kurang dan gizi buruk sebesar 17,7% (Riskesdas, 2018). Rata-rata konsumsi protein berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Astuti (2010) pada anak umur 7-15 tahun di Desa Sidoharjo menunjukkan hasil 25,1 gram per hari. Angka Kecukupan Gizi (AKG) protein anak umur 7-9 tahun yaitu sebesar 40 gram, hal ini menunjukkan bahwa konsumsi protein di Indonesia kurang memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) protein (Kementerian Kesehatan RI, 2019).

Langkah kebijaksanaan pangan dan gizi adalah penganeekaragaman konsumsi pangan atau diversifikasi konsumsi pangan, yaitu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola pangan yang beranekaragam untuk meningkatkan mutu gizinya. Upaya mencapai status gizi masyarakat yang baik atau optimal dimulai dengan penyediaan pangan yang cukup dalam makanan sehari-hari (Almatsier, 2009). Diversifikasi konsumsi pangan dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi alam yang dimiliki oleh Indonesia.

Indonesia negara kepulauan yang kaya akan potensi alam, salah satu potensi alam Indonesia yang dapat dimanfaatkan adalah udang rebon. Udang rebon merupakan salah satu hasil laut dari jenis udang dengan ukuran yang kecil dibandingkan dengan jenis udang lainnya, di mancanegara udang rebon lebih diketahui dengan *terasi shrimp* karena udang rebon sebagai bahan utama pembuatan terasi (Astawan, 2009). Banyaknya peminat udang menyebabkan aktivitas penangkapan dan kegiatan budidaya udang semakin marak dilakukan. Udang rebon merupakan sumber protein hewani yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan olahan produk stick. Udang rebon mengandung protein dan mineral kalsium yang cukup tinggi yaitu sebesar 59,4 gr/100 gr dan 2306,0 mg/100 gr (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi (2013) menyatakan bahwa penambahan tepung daging ikan layang pada pembuatan stick ikan dalam penelitian ini pada aspek warna dan aroma ikan terdapat perbedaan kualitas stick ikan yang nyata karena dengan jumlah penggunaan tepung daging ikan yang semakin banyak akan sangat mempengaruhi hasil stick ikan terutama pada warna akan semakin coklat dan aroma ikan juga menjadi semakin nyata. Penelitian yang telah dilakukan oleh Fatty (2012) menunjukkan bahwa penambahan udang rebon dapat diolah menjadi bola-bola tempe sebagai alternatif makanan berprotein tinggi, produk yang memiliki nilai rata-rata tertinggi adalah produk dengan penambahan udang rebon 15%.

Stick merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang penyelesaiannya melalui pencucian, pencampuran adonan, pengulenan, pembagian adonan menjadi beberapa bagian, penggilingan dan penggorengan. Banyak produk stick yang sudah beredar dipasaran dengan konsumen yang berasal dari berbagai jenis usia, disamping itu banyak juga konsumen yang tertarik dengan produk stick karena kerenyahannya dan pilihan rasanya. Sebagian besar produk yang beredar di pasaran yaitu stick keju (*cheese stick*), stick yang pada adonannya ditambahkan keju dan ada juga stick dengan rasa tertentu karena didalamnya ditambahkan bumbu tertentu (Pratiwi, 2013). Ugang rebon berpotensi untuk ditambahkan dalam pembuatan stick dan dapat dijadikan solusi untuk meningkatkan asupan protein penduduk Indonesia.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap stick rebon dilihat dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar protein.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung rebon terhadap sifat fisik stick?
2. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung rebon terhadap sifat organoleptik stick?
3. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung rebon terhadap kadar protein pada stick?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar protein stick.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap sifat fisik stick rebon.
- b. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap sifat organoleptik stick.
- c. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap kadar protein pada stick.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini termasuk dalam bidang ilmu dan teknologi pangan, yaitu memanfaatkan pangan lokal udang rebon menjadi olahan produk stick.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk stick yang tinggi protein dan menambah wawasan serta pengetahuan bagi peneliti terkait pemanfaatan udang rebon khususnya mengenai sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar protein pada stick.

2. Manfaat Praktik

Secara praktisi penelitian ini dapat bermanfaat:

a. Bagi Institusi

Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi institusi guna menambah literatur perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tentang sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar protein stick udang rebon sehingga dapat dijadikan bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai diversifikasi olahan pangan dengan bahan dasar udang rebon. Pengolahan udang rebon menjadi campuran stick dapat meningkatkan nilai jual khususnya bagi kalangan masyarakat sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk kewirausahaan yang diharapkan dapat meningkatkan nilai taraf ekonomi masyarakat.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) pada Stick Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Protein, beberapa penelitian sebelumnya memiliki kesamaan diantaranya:

1. Fitriana Pratiwi (2013) dengan judul Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan kualitas inderawi stick ikan hasil eksperimen ditinjau dari rasa, warna, aroma dan tekstur, mengetahui kandungan nilai protein didalam stick ikan hasil eksperimen, mengetahui tingkat

kesukaan masyarakat terhadap stick ikan hasil eksperimen. Metode penelitian yang digunakan yaitu eksperimen. Persamaan dari penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan produk yang dihasilkan stick. Perbedaan penelitian ini adalah bahan baku yang digunakan yaitu udang rebon.

2. Afiatul Rahmi Fatty (2012) dengan judul Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik pada Bola-Bola Tempe. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan udang rebon terhadap kandungan gizi dan hasil uji hedonik. Metode penelitian eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Persamaan dari penelitian ini adalah bahan baku yang digunakan yaitu udang rebon. Perbedaan dari penelitian ini adalah produk yang dihasilkan berbeda yaitu produk stick.