

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemanfaatan produk olahan ikan sekarang ini banyak dikembangkan oleh berbagai pihak. Beberapa produk tersebut antara lain kerupuk, pengasapan ikan, pengalengan ikan, dan juga *nugget* ikan. Namun potensi olahan ikan masih belum dapat dimanfaatkan dengan baik, terutama untuk memenuhi kebutuhan di dalam negeri. Salah satu faktor yang menjadi kendala dalam pemanfaatan sumber daya perikanan darat saat ini ialah masih terbatasnya diversifikasi produk olahan ikan. Salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan adalah ikan nila.

Ikan nila merupakan jenis ikan air tawar yang potensial dan dapat digunakan sebagai bahan baku *nugget*. Hal ini karena ikan nila memiliki protein tinggi, banyak kandungan gizi dan lemak yang rendah. *Nugget* ikan adalah suatu bentuk produk olahan dari daging ikan giling yang diberi bumbu-bumbu halus dan bahan pengikat lalu dicetak menjadi bentuk tertentu, dicelupkan ke dalam *batter* dan *breader* kemudian digoreng atau disimpan beku. *Nugget* umumnya berbentuk persegi panjang dan ketika digoreng menjadi kekuningan dan kering. Hal yang terpenting dari *nugget* adalah penampakan produk akhir, warna, tekstur, dan aroma (Ratnaningsih, 1999).

Batter merupakan komponen yang penting dalam pembuatan *nugget* ikan, khususnya pada tahapan *coating*. Menurut Fellow (2000), perekat tepung (*batter*) adalah campuran yang terdiri dari air, tepung, dan bumbu-bumbu yang digunakan untuk mencelupkan produk sebelum dimasak. *Batter* yang digunakan dalam pembuatan *nugget* berupa tepung halus dan

berwarna putih bersih serta tidak mengandung benda-benda asing (BSN, 2014). Tepung yang dapat digunakan dalam pembuatan *batter* adalah tepung dari gandum, kedelai, jagung, dan sebagainya. *Batter* digunakan sebagai bahan perekat adonan *nugget* dengan *bread crumbs* sebelum dilakukan penggorengan. Perekatan *batter* pada daging *nugget* disebabkan komponen utamanya tersusun atas pati (amilosa dan amilopektin) menjadikan *batter* bersifat lengket, sehingga *bread crumbs* dapat merekat pada *batter* pada saat proses *breeding*.

Batter memiliki peranan penting terhadap produk *nugget* yang dihasilkan yaitu dapat memperbaiki kenampakan dan juga memberikan rasa dari bumbu yang ditambahkan pada produk *nugget* juga dapat memberikan kerenyahan tekstur maupun warna yang menarik. Hal tersebut tentunya dipengaruhi oleh bahan penyusun dari *batter* itu sendiri. Bahan penyusun *batter* yang dimaksud adalah perbedaan jenis tepung yang digunakan atau proporsi campuran tepung, jumlah air dan bumbu-bumbu yang ditambahkan. Karya ilmiah ini akan membahas mengenai pengaruh perbedaan jenis *batter* terhadap sifat fisikokimia *nugget* ikan nila yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh jenis *batter* terhadap sifat fisikokimia *nugget* ikan nila?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh berbagai jenis *batter* terhadap sifat fisikokimia *nugget* ikan nila.