

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Salah satu unsur gizi yang penting bagi tubuh adalah protein. Unsur gizi ini dibutuhkan tubuh untuk pembentukan dan pemeliharaan jaringan serta mengatur keseimbangan air dalam tubuh. Agar kebutuhan protein tubuh terpenuhi, dilakukan berbagai pemanfaatan bahan pangan baik nabati maupun hewani misalnya dengan memanfaatkan ikan.

Ikan gabus atau yang lebih dikenal dengan ikan 'kutuk' merupakan sumber protein hewani yang bisa menjadi pilihan bagi masyarakat karena harganya yang relatif murah. Selain itu, ikan air tawar ini mengandung albumin tidak seperti jenis ikan lain yang biasa dikonsumsi masyarakat dan sangat baik dalam membantu penyembuhan luka (Rully, 2007). Tetapi seperti ikan lainnya, ikan gabus memiliki kelemahan yaitu sangat mudah mengalami kerusakan bila tidak segera ditangani seperti ikan pada umumnya. Mengingat manfaatnya bagi tubuh sekaligus sifatnya yang mudah rusak, maka perlu dilakukan inovasi terhadap ikan gabus sehingga menjadi makanan yang digemari masyarakat dan berumur simpan panjang, misalnya dengan mengolahnya menjadi produk olahan beku seperti *nugget*.

*Nugget* adalah salah satu produk yang saat ini memiliki daya tarik cukup tinggi, karena rasanya yang lezat, sifatnya yang praktis dan berdaya simpan panjang. Produk ini tergolong dalam produk *restructured meat* dengan prinsip menyatukan kembali potongan-potongan daging menjadi suatu bentuk yang kompak melalui tahapan penggilingan pencampuran, pencetakan, pengukusan, pelapisan dengan *batter* dan *breeding*, *pre-frying*, pembekuan dan penggorengan akhir. Permasalahan dalam pembuatan *nugget* ikan adalah teksturnya yang kurang kompak dan terlalu

kenyal. Kekenyalan ini dapat disebabkan oleh komposisi bahan dalam campuran *nugget* yang kurang sesuai.

Selain daging atau ikan, bahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah *binder* dan *filler*. *Binder* merupakan bahan yang berfungsi untuk mengikat komponen dalam *nugget* sehingga dapat membentuk suatu produk yang utuh. *Binder* yang biasa digunakan adalah bahan yang berprotein tinggi seperti tepung kedelai. Pada pengolahan *nugget* ikan gabus ini tidak perlu ditambahkan bahan khusus lain yang berfungsi sebagai *binder* mengingat kadar protein dari ikan gabus yang tinggi yang dapat berperan sebagai *binder*. Akan tetapi, kemampuan protein ikan gabus menjadi *binder* tersebut perlu diimbangi dengan penggunaan bahan lain yang dapat meningkatkan jumlah bahan yang diikat misalnya dengan penggunaan bahan pengisi (*filler*).

*Filler* dalam pembuatan *nugget* ikan gabus menjadi penting karena berfungsi untuk meningkatkan massa produk. Dengan kata lain, bahan ini juga merupakan bahan yang akan diikat oleh *binder*. Bahan yang dapat digunakan sebagai *filler* adalah bahan yang mengandung pati. Pemilihan bahan ini didasarkan pada kemampuan pati untuk memerangkap air dan membentuk gel yang akan mempengaruhi kekenyalan produk. Bila proporsi dan jenis *filler* yang digunakan sesuai, karakteristik *nugget* yang dihasilkan terutama dari segi kekenyalan akan lebih baik.

Tepung beras dan tepung maizena serta gabungan antara keduanya dapat digunakan sebagai *filler* dalam pembuatan *nugget* ikan gabus. Dengan adanya pemanasan, granula pati beras akan tergelatinisasi dan membentuk gel yang tidak terlalu kenyal dibanding gel lain. Jenis *filler* lain yaitu maizena memiliki kekuatan gel yang lebih baik daripada pati lain sehingga dapat membentuk matriks protein gel yang lebih kokoh dan tidak mudah hancur (Putri, 2004).

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pengaruh jenis *filler* terhadap karakteristik *nugget* ikan gabus?
2. Jenis *filler* manakah yang merupakan perlakuan terbaik dalam pembuatan *nugget* ikan gabus?

## **1.3. Tujuan Penulisan**

Untuk mengetahui pengaruh jenis *filler* dan penentuan penggunaan *filler* terbaik terhadap karakteristik *nugget* ikan gabus.