

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Landak laut merupakan salah satu jenis hewan yang avebrata laut yang belum banyak diketahui oleh kalangan masyarakat Maluku Utara yang kaya manfaat, baik ekologi maupun ekonomi. Landak laut bisa dapat di olah sebagai bahan pengganti daging dalam pembuatan nugget. Potensi gonad landak laut sebagai anti tumor, antimikroba dan anti kanker (Aprillia et al., 2012), anti biotik (Abubakar *et al.*, 2012). Bagian gonad dari landak laut mempunyai berbagai sumber pangan yang mengandung 28 macam asam amino, omega-3, omega-6, omega-9, vitamin A dan mineral, dan vitamin B kompleks.(Aziz, 1993; Afifudin, *et al.*, 2014; Akerina et al., 2015). gonad landak laut menjadi salah satu makanan populer di banyak negara dengan nilai perdagangan yang baik, dan dipasarkan dalam bentuk produk kalengan berupa pasta fermentasi, produk segar, produk asin, produk kering maupun segar beku. (Roslita, 2000).

Nugget merupakan salah satu olahan daging yang banyak dikenal oleh kalangan masyarakat. Nugget banyak yang diketahui oleh masyarakat adalah menggunakan daging. Dalam Pembuatan nugget, gonad landak laut juga bisa digunakan untuk dibuat nugget sebagai pengganti daging. Produk nagget landak laut bisa dapat menggunakan tepung sagu sebagai bahan pengisi nugget. Pembuatan nugget menggunakan bahan-bahan tambahan agar dapat berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat bumbu-bumbu dan rampah-rempah. *Nugget* memiliki standarisasi kualitas setelah memenuhi uji kualitas dan persyaratan yang ditetapkan oleh BSN (2002). Tanoto (1994), menjelaskan bahwa

nugget adalah salah satu bentuk olahan daging yang sudah digiling kemudian dicampuri perekat tepung, pelumuran tepung roti. Kemudian digoreng setengah matang, lalu dibekukan agar dapat mempertahankan mutunya selama penyimpanan.

Tepung sagu adalah tepung yang sering digunakan dalam pembuatan berbagai makanan dan masakan, tepung yang berasal dari pohon rumbia atau pohon aren ini merupakan tepung yang mudah di temukan di daerah Indonesia bagian timur. Tepung sagu mengandung energi sebesar 209 kilokalori, protein 0,3 gram, karbohidrat 51,6 gram, lemak 0,2 gram, kalsium 27 gram, fosfor 13 miligram, dan zat besi 0,6 miligram, selain itu di dalam tepung sagu juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,01 miligram.

Jumlah gonad landak laut (*deadema setosom*) yang dapat digunakan dalam pembuatan nugget dengan bahan pengisi tepung sagu dengan sifat kimia dan organoleptik belum diketahui. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang nugget gonad landak laut jenis *deadema setosom* dengan bahan pengisi tepung sagu. Diharapkan dari penelitian ini dapat dihasilkan persentasi gonad landak laut dengan bahan pengisi tepung sagu dapat menghasilkan produk nugget terbaik dengan memiliki karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

Besarnya potensi gonad landak laut dan tepung sagu dapat dimanfaatkan sebagai produk pangan lokal. Sehingga pada penelitian ini yang dijadikan rumusan masalah yaitu :

1. Berapa persentase gonad landak laut dengan bahan pengisi tepung sagu dalam menghasilkan nugget terbaik?.
2. Bagaimana karakteristik sifat kimia dan organoleptik nugget gonad landak laut dengan bahan pengisi tepung sagu?.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui persentase gonad landak laut dengan bahan pengisi tepung sagu yang menghasilkan nugget terbaik.
2. Mengetahui sifat kimia dan organoleptik nugget gonad landak laut dengan bahan pengisi tepung sagu.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan potensi lokal hasil perikanan dan pertanian yang memberikan nilai tambah pada produk olahan pangan.
2. Memberi informasi kepada masyarakat tentang potensi bahan pangan yang bernilai ekonomis.