

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut data dari Badan Pusat Statistik Maluku Utara, produksi perikanan tangkap di laut Kabupaten Pulau Taliabu sebesar 22,025 ton (BPS Maluku Utara, 2021). Salah satu produksi perikanan tangkap di laut Kabupaten Pulau Taliabu, Kecamatan Taliabu Timur adalah ikan lomp. Ikan lomp (*Thryssa baelama*) adalah salah satu jenis ikan yang tersebar luas di perairan dunia. Ikan lomp mengandung senyawa karatenoid yang dapat berfungsi mengatasi kebutaan. Potensi ikan lomp di Taliabu Timur belum dilakukan secara optimal, karena umumnya ikan lomp diolah dalam bentuk segar, seperti digoreng, atau dijadikan umpan untuk menangkap ikan-ikan pelagis besar. Padahal ikan lomp berpotensi untuk diolah menjadi salah satu produk pangan sumber protein yaitu nugget.

Nugget merupakan salah satu produk *restructured meat* dengan prinsip penyatuan kembali potongan-potongan daging menjadi suatu bentuk utuh yang kompak dengan menambahkan bahan pengisi (*filler*) dan pengikat (*binder*) yang dapat menentukan kualitas nugget (Amertaningtyas, 2001). Nugget yang banyak beredar di pasaran adalah nugget yang berbahan dasar daging ayam. Konsumsi daging ayam secara terus menerus dapat meningkatkan resiko terjadinya penyakit, karena daging ayam memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi (Simanjuntak dan Usman, 2020). Padahal, selain daging ayam nugget juga dapat dibuat dari daging ikan. Ikan memiliki banyak kandungan nutrisi yang baik bagi

tubuh, salah satunya adalah protein. Sehingga ikan dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget.

Dalam membuat nugget ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengisi yang dapat mengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur (Priwindo, 2009). Bahan pengisi pada nugget sangat bervariasi, seperti tepung maizena, tepung beras, tepung ubi jalar, tepung tapioka, dan pati sagu. Pati sagu menjadi bahan pengisi yang dapat memberikan tekstur serta menambah kandungan gizi nugget. Selain itu, pati sagu menjadi potensi pangan lokal Maluku Utara yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Pati sagu diperoleh dari pengolahan empelur pohon sagu (Aulia, 2012). Pati sagu mengandung 27% amilosa, dan 73% amilopektin (Nururrahmah dan Ilmiati, 2014). Sebagian besar pati sagu berwarna putih, namun ada juga yang secara genetik berwarna kemerahan yang disebabkan oleh senyawa fenolik (Nururrahmah dan Ilmiati, 2014).

Berbagai penelitian telah memanfaatkan ikan sebagai bahan baku pembuatan nugget. Diantaranya penelitian Utiahman *et al.* (2013) dengan judul karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Deceperus* sp) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas* L), penelitian Tumion dan Ningrum (2017) tentang pembuatan nugget ikan lele (*Claris* sp) dengan variasi penambahan tepung terigu. Pemanfaatan keduanya mengolah produk ikan menjadi nugget. Oleh karena itu, pada penelitian nugget ikan lomp (*Thryssa baelama*) dengan bahan pengisi Pati Sagu akan dilihat karakteristik fisikokimia dan organoleptiknya.

1.2. Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Berapa jumlah penambahan bahan pengisi pati sagu yang terbaik pada pembuatan nugget ikan lompam (*Thryssa baelama*)?
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ikan lompam (*Thryssa baelama*) dengan bahan pengisi pati sagu?

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui jumlah penambahan bahan pengisi pati sagu yang terbaik pada pembuatan nugget ikan lompam (*thryssa baelama*).
2. Mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ikan lompam (*Thryssa baelama*) dengan bahan pengisi pati sagu.

1.4. Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai alternatif produk pangan lokal dari ikan lompam
2. Memberikan nilai ekonomis pada ikan lompam dan pati sagu
3. Sebagai alternatif bahan pengisi selain tepung tapioka