

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Masalah kurang energi protein (KEP) di Provinsi Gorontalo masih menjadi masalah kesehatan yang belum teratasi dengan maksimal, hal ini ditandai dengan prevalensi kasus gizi buruk pada tahun 2010 mencapai 17,5%, sedangkan pada tahun 2012 mencapai 14,44 % (Mano, 2013) Salah satu cara pencegahan kurang gizi pada anak yaitu dengan meningkatkan ketersediaan makanan bergizi dan berdaya cerna tinggi melalui pengkayaan makanan (Haslina *dkk.*, 2011)

Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu peninggalan karya seni dan teknologi dari nenek moyang yang perlu untuk dikenal, dilestarikan dan dikembangkan agar budaya yang tidak ternilai harganya tidak hilang/lenyap karena masuknya budaya asing. Oleh karena itu pemerintah bersama-sama masyarakat mempunyai tanggung jawab yang besar dalam upaya melestarikan dan berusaha agar makanan tradisional disukai (Marwanti,1997)

*Sabongi* merupakan salah satu makanan jajanan tradisional khas Provinsi Gorontalo yang terbuat dari singkong dan pisang yang diolah dengan cara digoreng, biasa dikonsumsi oleh masyarakat Gorontalo sebagai makanan cemilan (Napu *dkk.*, 2012)

Kandungan dan mutu protein makanan selingan yang terbuat dari umbi-umbian dan sagu tergolong rendah dibandingkan dengan mutu protein makanan selingan dari beras, karena itu jumlah protein yang kurang dalam

makanan selingan tersebut harus ditambahkan dengan makanan yang kaya akan protein (Sukesi dan Shinta, 2011)

Ikan sebagai sumber protein dapat dipakai sebagai bahan pengayaan makanan/jajanan olahan untuk mencegah kurang gizi pada anak terutama kurang energi protein (KEP) dengan meningkatkan ketersediaan makanan bergizi dan berdaya cerna tinggi (Haslina *dkk.*, 2011)

Ikan Nike adalah *schooling* dari juvenil ikan *Awaous melanocephalus*, dan banyak terdapat di perairan Gorontalo. Hasil tangkapan ikan Nike selama periode 2010 kurang lebih 128 ton (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo, 2011)

Karakteristik gizi ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) menunjukkan bahwa komposisi asam amino ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) cukup lengkap. Konsentrasi asam amino esensial tertinggi adalah leusin 1,153%, dan lisin 0,843%, sedangkan untuk asam amino non esensial tertinggi adalah asam amino glutamat dan prolin yaitu 1,478% dan 0,821% (Yusuf, 2011)

Berdasarkan fakta-fakta tersebut maka perlu diteliti tentang pengawetan ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) menjadi tepung ikan sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama karena pemanfaatan ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) oleh masyarakat Gorontalo masih sebatas diolah dari keadaan segar, yaitu perkedel, tumis, dan pepes, yang semuanya tidak dapat disimpan lama. Pemanfaatan ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dalam bentuk olahan dengan daya simpan yang lebih lama belum dilakukan (Yusuf, 2011). Untuk selanjutnya disubstitusi pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “*Sabongi*” sebagai upaya untuk menambah zat gizi terutama protein pada makanan jajanan tradisional juga untuk meningkatkan mutu organoleptiknya

## 1.2 Rumusan Masalah

Apakah pengaruh substitusi Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “Sabongi” terhadap kadar dan mutu protein serta organoleptik ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

### a. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) terhadap kadar dan mutu protein serta organoleptik pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “Sabongi”

### b. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui pengaruh substitusi Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) terhadap kadar protein pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “Sabongi”
- 2) Mengetahui pengaruh substitusi Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) terhadap mutu protein secara teoritis pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “Sabongi”
- 3) Mengetahui pengaruh substitusi Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) terhadap mutu organoleptik pada makanan jajanan tradisional Gorontalo “Sabongi”

#### 1.4 Manfaat penelitian

a) Manfaat Akademik

Memperkaya khasanah ilmu pengetahuan dan sebagai referensi khususnya di bidang gizi dalam hal modifikasi makanan khas daerah

b) Manfaat praktis

Memberikan solusi dalam hal melestarikan makanan khas daerah melalui pemodifikasian menu/makanan khas daerah dengan memberdayakan potensi dan sumber daya daerah itu sendiri.

