

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein hewani yang juga memiliki kandungan gizi tinggi diantaranya mengandung mineral, vitamin, dan lemak tak jenuh. Ikan memiliki kadar protein yang tinggi yaitu sekitar 20%. Kadar protein yang terkandung dalam ikan mempunyai mutu yang baik, sebab sedikit mengandung kolesterol dan sedikit lemak (Nuraini, 2008). Selain itu ikan memiliki kelemahan yakni sebagai bahan makanan yang mudah busuk setelah ditangkap dan mati (Masyamsir, 2001). Oleh sebab itu, maka perlu dilakukan usaha meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan, salah satunya yaitu nugget.

Hasil pengolahan dan pengawetan pada umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau (*odour*), rasa (*flavour*), bentuk (*appearance*) dan tekstur (Afrianto dan Liviawaty, 2005). Nugget adalah produk pangan berupa pasta daging ikan yang digiling sebagai bahan baku utama dengan penambahan bumbu-bumbu lain (garam, gula, *monosodium glutamat*) dan bahan pengental (tepung pati). Daging hasil gilingan dipanaskan dengan melakukan perebusan, pengukusan, pemangangan, atau digoreng dalam minyak. Nugget biasanya menggunakan bahan baku ikan dengan kandungan protein yang cukup tinggi dengan kadar lemak yang rendah. Penggunaan bahan baku sangat berpengaruh terhadap mutu nugget, salah satunya dengan menggunakan ikan lele.

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Ikan ini sangat digemari karena memiliki rasa yang gurih dengan harga ekonomis. Menurut SNI (2002), standar nugget kukus yang baik memiliki kadar protein yaitu sebesar 12%. Berdasarkan hasil penelitian

pendahuluan diperoleh nugget kukus berbahan dasar ikan lele hanya memiliki kadar protein yaitu sebesar 10, 40%. Sehingga perlu dilakukan suatu upaya untuk meningkatkan kadar protein yang dihasilkan dengan cara penambahan isolat protein kedelai.

Isolat protein kedelai adalah suatu bentuk protein murni dengan kadar protein minimum 95%. Isolat protein kedelai ini biasa digunakan dalam pengolahan daging dan susu. Sifat yang diunggulkan dari isolat protein kedelai adalah sifat fungsional proteinnya. Sifat ini menentukan pemakaian atau fungsi produk tersebut dalam berbagai produk makanan (Koswara, 2005). Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penambahan Isolat protein kedelai pada nugget untuk meningkatkan nilai gizi dan mutu guna menghasilkan nugget dengan mutu yang memenuhi standar.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian tentang pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap gizi dan organoleptik nugget ikan lele (*Clarias gariepinus*) adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap kualitas nugget ikan lele (*Clarias gariepinus*)?
2. Berapa konsentrasi optimum penambahan isolat protein kedelai yang dapat menghasilkan kualitas nugget ikan lele (*Clarias gariepinus*) terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap kualitas nugget ikan lele (*clarias gariepinus*)
2. Untuk mendapatkan konsentrasi optimum isolat protein kedelai yang menghasilkan nugget ikan lele (*clarias gariepinus*) dengan kualitas terbaik.

1.4 Hipotesis

Hipotesis yang dapat ditarik dari permasalahan adalah:

1. H₀ : Penambahan konsentrasi isolat protein kedelai tidak berpengaruh terhadap gizi dan organoleptik nugget ikan lele (*clarias gariepinus*).
2. H₁ : Penambahan isolat protein kedelai yang optimum akan berpengaruh terhadap nugget ikan lele (*clarias gariepinus*).

1.5 Kegunaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai produk diversifikasi yang dapat digunakan sebagai salah satu produk yang bernilai gizi tinggi yang sangat bermanfaat bagi tubuh.

1.6 Jadwal Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober – November 2014 di Laboratorium Nutrisi, Biokimia dan Pengolahan Hasil Perikanan dan Laboratorium Teknologi Hasil perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.