

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas ekspor penting bagi Indonesia, diantaranya ikan tuna yang berasal dari hasil tangkapan *longline* di sekitar Samudera Hindia. Salah satu jenis tuna yang sangat populer adalah ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). Dengan potensi ikan tuna di Indonesia yang sangat besar memungkinkan tuna dapat dimanfaatkan untuk pengolahan pangan, salah satunya pembuatan nugget.

Nugget merupakan salah satu produk olahan dari daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat yang kemudian dicampur secara homogeny dan dibentuk tertentu yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti (*coating*) dan digoreng. Nugget merupakan produk makanan baru yang dibekukan, rasanya lezat, gurih dapat dihidangkan dengan cepat karena hanya digoreng dan dapat langsung dimakan. Hal yang terpenting dari nugget yaitu penampakan produk akhir, warna, tekstur, dan aroma (Maghfiroh, 2000).

Nugget ikan tuna merupakan suatu produk hasil perikanan yang memiliki kadar air cukup tinggi. Oleh sebab itu, nugget ikan tersebut dapat mengalami penurunan kualitas selama proses penyimpanan khususnya di suhu ruang. Menurut SNI (2013), kadar air nugget ikan yang memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan sebesea 60%. Sehingga, dibutuhkan bahan tambahan pangan untuk mempertahankan kualitas nugget ikan tuna tersebut.

Salah satu tumbuhan yang bermanfaat adalah kubis ungu (*Brassica oleracea var. capitata L*). Kubis ungu diketahui mempunyai aktivitas antibakteri. Salah satu kandungan yang terdapat pada kubis ungu adalah glukosinolat yang mempunyai aktivitas antibakteri. Pada kubis segar, kandungan glukosinolat sekitar 300-1070 ug/g. Kandungan aktif lain pada kubis yang mempunyai aktivitas

antibakteri yaitu isotiosianat, fenol dan flavonoid (Wahyuni, 2014). Menurut Herawati dan Mulyani (2009), daun kubis (*Brassica oleracea var. capitata L*) yang diekstrak dengan larutan metanol menunjukkan aktivitas antibakteri terhadap pertumbuhan *B. licheniformis*, *S. epidermidis*, *A. calcoaceticus*, *S. typhi*, dan *K. pneumonia*.

Tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) ditambahkan selain sebagai antibakteri disisi lain dapat sebagai serat pangan (*dietary fiber*). Serat pangan (*dietary fiber*) merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resisten terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus serta mengalami fermentasi di usus besar manusia (Santoso, 2011). Menurut Hermaningsih (2010), serat pangan (*dietary fiber*) adalah sisa dari dinding sel tumbuhan yang tidak terhidrolisis oleh enzim pencernaan manusia yaitu hemiselulosa, selulosa, lignin, oligosakarida, pektin dan gum.

Menurut Asgar et al. (2013), pengeringan oven adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas. Pengeringan dengan menggunakan oven memiliki keuntungan yaitu suhu dan waktu pemanasan dapat diatur. Pengeringan menggunakan oven sering dilakukan untuk bahan hasil pertanian, seperti lobak, wortel, kubis, bawang dan lain-lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kubis ungu terhadap kualitas nugget ikan tuna.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas permasalahan yang dapat diambil pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*)?
2. Berapakah konsentrasi penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) yang dapat menghasilkan nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*) dengan kualitas terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*).
2. Untuk mencari berapa konsentrasi penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) yang dapat menghasilkan nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*) dengan kualitas terbaik.

1.4 Hipotesa

Diduga penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) memberikan pengaruh terhadap kualitas nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*).

1.5 Kegunaan

Kegunaan dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat memberikan informasi kepada lembaga atau instansi dan khususnya kepada masyarakat mengenai pengaruh penambahan tepung kubis ungu (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas nugget ikan tuna (*Thunnus albacares*).

1.6 Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Perekayasaan Hasil Perikanan dan Laboratorium Nutrisi dan Biokimia Ikan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang yang dilaksanakan pada bulan Desember 2014 sampai Maret 2015.

