

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan bagian penting dalam kehidupan manusia dan memainkan peran sentral dalam budaya, kesehatan, serta keberlanjutan lingkungan. Salah satu pendekatan yang umum adalah meninjau pangan melalui potensi atau disposisi yang terkandung di dalamnya. Misalnya, suatu bahan pangan memiliki disposisi untuk memberikan nutrisi (*nutritiveness*), dapat dimakan (*edibility*), atau menyenangkan secara sensoris (*palatability*). Potensi-potensi ini biasanya dipahami sebagai penjelasan mengapa sesuatu dianggap sebagai pangan (Barton *et al.*, 2024). Berdasarkan UU No 18 Tahun 2012 Pasal 1 ayat 1, Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Tantangan utama di bidang pangan saat ini adalah menghasilkan produk yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga bernilai gizi tinggi serta dapat diterima oleh masyarakat luas.

Secara global, konsumsi pangan berbasis hasil perikanan menunjukkan tren peningkatan yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir. Data Food and Agriculture Organization (FAO) melalui laporan SOFIA 2024 mencatat bahwa konsumsi pangan akuatik dunia mencapai sekitar 20,6 kg per kapita pada tahun 2021 dan diperkirakan meningkat menjadi 20,7 kg per kapita pada tahun 2022, menegaskan peran penting produk perikanan dalam mendukung ketahanan pangan dan gizi masyarakat (FAO, 2024)

Di Indonesia, konsumsi ikan juga terus mengalami peningkatan; menurut Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Triwulan I Tahun 2024, konsumsi ikan nasional pada tahun 2023 tercatat sekitar 57,61 kg/kapita/tahun dan target untuk tahun 2024 adalah 59 kg/kapita/tahun (KKP, 2024). Namun demikian, permasalahan gizi seperti stunting masih menjadi tantangan serius, terutama di kawasan timur Indonesia yang mencatat prevalensi lebih tinggi dibandingkan rata-rata nasional (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, 2023a)

Provinsi Maluku, meskipun memiliki tingkat konsumsi ikan yang tinggi yaitu mencapai 77–82 kg/kapita/tahun, masih tetap menghadapi prevalensi stunting yang meningkat menjadi 28,4% pada tahun 2023 (KKP, Dinas Kesehatan Maluku, 2024). Di tingkat kota, Kota Ambon masih mencatat prevalensi stunting sekitar 20,7% pada tahun yang sama (Dinas Kesehatan Ambon, 2023)

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara tingginya ketersediaan ikan dan belum optimalnya pemanfaatan ikan sebagai pangan olahan bernilai gizi tinggi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ikan dan sayuran untuk menghasilkan produk olahan inovatif dan bergizi. Ikan pelagis kecil, termasuk ikan layang (*Decapterus spp.*), diketahui memiliki kandungan protein hewani berkualitas tinggi, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang esensial bagi kesehatan. Penelitian menunjukkan bahwa ikan pelagis kecil merupakan sumber pangan bergizi yang murah dan melimpah, bahkan berperan penting dalam penyediaan zat gizi mikro di negara-negara berpenghasilan rendah dan menengah (Robinson *et al.*, 2022)

Pemanfaatan hasil perikanan skala kecil berpotensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan memperbaiki asupan gizi masyarakat (Viana *et al.*, 2023). Seiring meningkatnya kebutuhan pangan praktis dan bergizi, inovasi olahan ikan menjadi salah satu strategi penting dalam diversifikasi produk pangan. Produk olahan ikan seperti nugget menawarkan solusi praktis dan menarik untuk menggugah selera konsumen serta memperluas pilihan pangan selain produk daging unggas. Namun, pengembangan nugget ikan juga menghadapi tantangan sensorik dan pemasaran: penyesuaian rasa, aroma, tekstur, warna dan bahan tambahan menjadi faktor penting agar produk diterima (Hadinata *et al.*, 2023)

Terdapat kebutuhan untuk meningkatkan kandungan gizi pangan lokal agar lebih sehat dan fungsional, terutama melalui pemanfaatan bahan nabati lokal yang kaya nutrisi. Daun katuk (*Sauropus androgynus*) menjadi pilihan potensial karena mengandung serat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. (Anju *et. al*, 2022) Di sisi lain, wortel (*Daucus carota*.) juga merupakan bahan pangan lokal yang kaya akan Betakaroten (provitamin A), serat, dan antioksidan yang berperan penting dalam menjaga kesehatan mata, sistem imun, dan mencegah penyakit degeneratif. Pemanfaatan daun katuk dan wortel sebagai bahan tambahan dalam produk olahan pangan dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai gizi.

Hingga saat ini, penelitian yang mengkaji karakteristik sensorik nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel masih sangat terbatas. Sebagian besar penelitian hanya berfokus pada nugget ikan dengan bahan tambahan lain, sementara pemanfaatan ikan layang dan daun katuk dalam bentuk nugget belum banyak dieksplorasi. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel sebagai dasar pengembangan produk olahan ikan yang inovatif, bergizi, dan potensial mendukung upaya perbaikan gizi masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik sensorik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta zat gizi pada nugget ikan layang (*Decapterus spp.*) dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) dan wortel (*Daucus carota*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui karakteristik sensorik dan zat gizi pada nugget ikan layang (*Decapterus spp.*) dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) dan wortel (*Daucus carota*)

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik warna nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel.
- b. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik aroma nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel.
- c. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik rasa nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel.
- d. Untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik tekstur nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel.
- e. Untuk menganalisis kandungan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral) pada nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi dan teknologi pangan, khususnya terkait pemanfaatan ikan layang (*Decapterus spp.*) dan daun katuk (*Sauropus androgynus*) dan wortel (*Daucus carota*) dalam produk olahan nugget. Hasil penelitian dapat menjadi referensi ilmiah mengenai karakteristik sensorik dan diversifikasi produk berbasis bahan pangan lokal, serta memperkaya literatur tentang potensi pangan fungsional.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa/Peneliti

Sebagai referensi dalam mengembangkan inovasi produk pangan berbasis bahan lokal, serta menambah wawasan mengenai pengujian karakteristik sensorik pada produk olahan.

b. Bagi Masyarakat/Industri Pangan

Memberikan alternatif produk pemanfaatan ikan layang sekaligus memperkenalkan daun katuk dan wortel sebagai bahan pangan fungsional.

c. Bagi Penulis

Sebagai sarana penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai diversifikasi produk pangan fungsional.

