

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget adalah contoh jenis makanan cepat saji yang banyak digemari dikarenakan efisiensi dalam penyajian dan memiliki rasa yang enak. Pengolahan *nugget* kebanyakan memanfaatkan daging yang dihaluskan dan diberi bumbu kemudian dicetak menjadi bentuk yang beraneka ragam. Komposisi dalam produksi *nugget* kebanyakan didapat dari sumber hewani contohnya daging sapi, daging ayam, dan daging ikan. Salah satu alasan pemilihan pangan hewani dalam pembuatan *nugget* dikarenakan memiliki kandungan protein yang tinggi (Hamidah dkk., 2017). Ikan lele merupakan bahan baku yang berpotensi untuk pembuatan *nugget*. Ikan lele banyak dibudidayakan di wilayah Indonesia sehingga sangat mudah ditemukan di pasaran serta memiliki harga yang terjangkau. Komposisi nutrisi ikan lele begitu kaya karena kandungan protein yang tinggi, yakni 18,79%. Selain itu, ikan lele memiliki 4,03% lemak, 2,08% mineral, dan 75,10% air (Handayani & Kartikawati, 2014). Komposisi protein ikan lele mencakup asam amino esensial leusin dan lisin, yang menjalankan fungsi fisiologis penting seperti perbaikan jaringan, peningkatan pertumbuhan, fasilitasi penyerapan kalsium, dan produksi antibodi. Selain itu, ikan lele memiliki keunggulan yaitu kaya akan asam lemak omega-3 dan omega-6 (Zulisyanto dkk., 2016). Berdasarkan penelitian dari Nurasmı (2020) memperlihatkan bahwa spesies ikan lele memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang menonjol, dengan konsentrasi 13,6 g per 100 g ikan. Selain itu, asam lemak omega-6 juga terdapat dalam jumlah yang banyak, dengan kandungan 22,2 g per 100 g ikan.

Nugget yang dibuat dari olahan hewani menyebabkan tinggi akan protein dan lemak, namun rendah akan serat (Agusta, 2020). Kurangnya serat pada produk

nugget menjadikan penambahan bahan yang mengandung serat semakin diutamakan dalam formulasi produk makanan karena berperan untuk memperlancar pencernaan dan mengurangi kolesterol. Oleh karena itu pada pembuatan *nugget* ditambahkan tepung kelapa yang berfungsi sebagai penambah kandungan serat.

Pemanfaatan tepung kelapa sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *nugget* dikarenakan kandungan serat kasar menurut Putri (2014) sebesar 30,58%. Selain itu, tepung kelapa memiliki kandungan gizi abu 0,61%, air 4,85%, lemak 42,27%, protein 16,98%, mineral Na 85,61 ppm, serta karbohidrat 35,29% (Niftrelia, 2015).

Tepung kelapa memiliki keunggulan kandungan serat berupa galaktomanan dan selulosa yang tinggi (Wardani dkk., 2016). Kandungan galaktomanan dapat menurunkan kadar kolesterol (LDL) yang baik dikonsumsi bagi penderita diabetes. Galaktomanan dapat menghidrolisis enzim amilase untuk memperlambat penyerapan gula. Selulosa yang ada dalam tepung kelapa terlibat dalam berbagai proses fisiologis dalam tubuh manusia. Selulosa berpotensi memperlancar perjalanan makanan melalui saluran pencernaan, sehingga mengurangi kemungkinan terjadi kanker usus besar. Selain itu, serat makanan memiliki fungsi pula untuk mengendalikan bobot tubuh. Hal ini dikarenakan serat dapat menahan air dilambung sehingga memberikan rasa kenyang yang lebih lama (Polii, 2017). Keunggulan yang dimiliki tepung kelapa selain mengandung serat yaitu terdapat aktivitas antioksidan. Menurut Pandingan (2021) antioksidan yang terkandung pada tepung kelapa sebesar 28,54% yang berguna untuk memproteksi badan dari paparan radikal bebas.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kelapa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan lele
2. Mengetahui perlakuan terbaik penambahan tepung kelapa pada pembuatan *nugget* ikan lele

1.3 Hipotesis

1. Terdapat pengaruh penambahan tepung kelapa terhadap fisikokimia dan organoleptik *nugget* ikan lele
2. Terdapat perlakuan terbaik penambahan tepung kelapa pada pembuatan *nugget* ikan lele

