

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari lautan. Berbagai macam komoditas dapat diambil dari lautan ini seperti ikan, rumput laut, berbagai hasil tambang, dan lain sebagainya. Ikan adalah hasil laut terbesar dan merupakan salah satu bahan pangan yang dibutuhkan oleh manusia, karena pada daging ikan terdapat senyawa-senyawa yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Sedangkan protein merupakan sumber terbesar setelah air (Tamuu, 2014). Namun, ikan merupakan bahan pangan yang bersifat mudah rusak (*perishable food*) yang disebabkan oleh proses kimiawi maupun mikrobiologi. Oleh karena itu perlu adanya pengawetan atau pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan.

Ikan kembung (*Rastrelliger sp*) merupakan salah satu jenis ikan laut yang banyak tersedia di Indonesia. Ikan kembung mempunyai kandungan gizi yang lumayan tinggi disetiap bagian tubuhnya. Pemanfaatan ikan kembung tergolong tinggi, biasanya ikan kembung dikonsumsi secara langsung maupun sebagai bahan baku olahan. Ikan kembung mudah mengalami kerusakan bila tidak ditangani dengan baik. Kerusakan ikan kembung disebabkan oleh aktivitas bakteri pembusuk yaitu *Staphylococcus spp*. Di Kabupaten Sampang jumlah hasil tangkap ikan kembung lebih tinggi dari beberapa jenis ikan tangkap lainnya. Berikut ini merupakan Tabel tangkapan ikan kembung di Kabupaten Sampang terdapat pada Tabel 1.1 :

Tabel 1.1 Data hasil tangkapan ikan kembung

Tahun	Produksi ikan (ton)	Harga/kg (Rp)
2014	829,46	± 11.500
2015	500,70	± 13.000
2016	1.195,44	± 10.833

Sumber : Dinas Perikanan Kabupaten Sampang

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi berbagai jenis olahan makanan. Karena tiap bagian dari pohon singkong dapat dimanfaatkan, salah satunya yaitu daun singkong. Daun singkong dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, karena daun singkong mempunyai kandungan gizi yang banyak dibutuhkan

tubuh seperti protein, kalori, kalsium, zat besi, Vitamin A B C dan kandungan lemak (Rukmana, 1997).

Keberadaan daun singkong di Madura belum dimanfaatkan secara optimal, kebanyakan para petani singkong di Madura pada saat panen singkong daunnya dibiarkan mengering di pohon karena nilai ekonomis daun singkong sangat rendah dan para petani tidak mengetahui kandungan gizi yang ada pada daun singkong. Oleh karena itu perlu adanya olahan pangan yang menggunakan bahan baku atau penambahan daun singkong. Agar nilai ekonomis daun singkong dapat naik, dan dengan penambahan daun singkong dapat mempengaruhi pada rasa, tekstur, warna dan aroma.

Nugget merupakan olahan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat terutama remaja dan anak-anak. Sebagian besar bahan baku nugget berasal dari daging ayam maupun sapi, namun bagi masyarakat yang tidak menyukai olahan daging ayam maupun daging sapi akan kesulitan untuk mengkonsumsi nugget. Selain itu jika penggunaan daging ayam maupun daging sapi secara terus menerus pada nugget maka akan mempengaruhi penurunan mutu pada daging. Sehingga perlu adanya bentuk olahan nugget ikan yang meningkatkan daya konsumsi masyarakat.

Oleh karena itu, perlu dikembangkan lagi nugget yang berbahan baku melimpah serta harga yang relatif murah yakni dengan penggunaan ikan kembung serta memiliki manfaat bagi kesehatan yakni dengan penambahan daun singkong. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan, tekstur serta warna pada nugget ikan kembung penambahan daun singkong.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana sifat sensoris, tekstural dan warna *color reader* L a* b* nugget ikan kembung dengan penambahan daun singkong.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui sifat sensoris, tekstural dan warna *color reader* L a* b* nugget ikan kembung dengan penambahan daun singkong.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini hanya membahas tentang sifat sensoris, tekstural dan warna *color reader* L a* b* nugget ikan kembung dengan penambahan daun singkong.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu dapat mengetahui sifat sensoris, tekstural dan warna *color reader* L a* b* nugget ikan kembung dengan penambahan daun singkong.