

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kembung (*Rastrellinger sp.*) merupakan kelompok ikan pelagis dan neritik di pantai dan laut. Ikan kembung banyak berhabitat di laut Jawa sehingga banyak digemari oleh masyarakat dikarenakan harganya terjangkau dengan kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah untuk didapatkan (Aprilia *et al.*, 2021). Ikan kembung (*Rastrellinger sp.*) merupakan ikan yang kaya akan gizi yaitu protein, lemak, kalsium, besi, vitamin A, vitamin D, vitamin B12, dan selenium yang berfungsi sebagai antioksidan yang membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas (Rohmah *et al.*, 2024).

Manusia umumnya mengalami masa pertumbuhan pada saat usia memasuki dewasa. Masa ini dianggap sebagai waktu pertumbuhan hingga dewasa. Proses tersebut dalam kehidupan tidak mudah dikarenakan masa peralihan dari masa kanak – kanak hingga dewasa (Fakri dan Ita, 2021). Pada usia (10-18 tahun) sangatlah rentan bagi remaja mengalami kekurangan zat gizi makro, seperti energi, karbohidrat, lemak, dan protein. Asupan zat gizi makro sangatlah dibutuhkan bagi tubuh khususnya remaja karena sebagai sumber energi.

Kekurangan sumber protein dapat menghambat pertumbuhan seluruh organ utamanya pada pertumbuhan tulang dan gigi (Fakri dan Ita, 2021). Asupan gizi terutama protein sangat dibutuhkan bagi tubuh khususnya bagi remaja karena berfungsi sebagai pemeliharaan jaringan. Protein memiliki hubungan yang penting bagi asupan remaja karena sebagai gizi yang berhubungan dengan perkembangan remaja. Protein berperan penting bagi pertumbuhan tinggi pada remaja (Asriani *et al.*, 2021).

Peningkatan kebutuhan sumber gizi protein dapat dilakukan dengan penambahan ke dalam bahan makanan yang diperlukan untuk kebutuhan pokok dalam pemenuhan kebutuhan makanan sehari – hari seperti penambahan gizi protein pada garam. Garam konsumsi merupakan garam yang digunakan dalam kebutuhan sehari – hari sebagai bahan tambahan masakan dan penambah rasa dalam makanan (Eftekhari *et al.*, 2014). Perolehan nutrisi protein bisa diperoleh pada garam dengan cara fortifikasi. Fortifikasi merupakan penambahan gizi pada bahan makanan yang mana makanan yang akan ditambahkan sebelumnya tidak memiliki kandungan gizi tersebut.

Salah satu bahan pangan yang kaya akan gizi bisa diperoleh dari organisme laut seperti ikan kembung. Berdasarkan kandungan gizi dari Ikan

kembung (*Rastrelliger SP.*) maka penelitian ini menggunakan ikan kembung sebagai bahan utama fortifikasi garam guna untuk memperkaya nutrisi garam pangan terutama protein dan lemak. Penelitian ini menggunakan perbedaan formula antara ikan kembung dan garam dengan tujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dari keduanya dengan nutrisi terbaik serta diterima oleh panelis sehingga produk yang diperoleh banyak diminati oleh masyarakat.

Informasi mengenai inovasi fortifikasi garam dengan ikan kembung belum banyak penelitian yang meneliti hal demikian. Oleh karena itu, inovasi dalam fortifikasi garam menggunakan ikan kembung sebagai sumber nutrisi hewani perlu terus dikembangkan. Inovasi ini bisa meningkatkan kandungan gizi pada garam, terutama protein dan zat penting lainnya yang dibutuhkan tubuh. Selain itu, penggunaan ikan kembung juga mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah ditemukan. Inovasi dengan formulasi yang tepat, produk fortifikasi ini tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga memiliki peluang besar untuk dikomersialisasikan sebagai produk pangan fungsional yang inovatif. Pengembangan lebih lanjut sangat diperlukan agar produk ini dapat diterima secara luas oleh konsumen dan masih kurangnya informasi mengenai penelitian ini.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas garam bahan baku yang digunakan pada produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) ?
2. Bagaimana kandungan proksimat dari produk fortifikasi garam ikan dengan kembung (*Rastrelliger sp*) ?
3. Bagaimana nilai AKG dari produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*)?
4. Bagaimana analisis uji organoleptik pada produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) ?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah kualitas garam bahan baku hanya diuji kadar NaCl dan kadar airnya. Pengujian kandungan proksimat dalam penelitian ini dilakukan meliputi uji kadar protein, uji kadar lemak, kadar air, uji kadar abu, dan uji kadar karbohidrat.

1.4 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui kualitas garam bahan baku yang digunakan pada produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) ?
2. Mengetahui kandungan proksimat dari produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) ?
3. Menganalisis nilai AKG dari produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*)?
4. Menganalisis hasil uji organoleptik pada produk fortifikasi garam dengan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) ?

1.5 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Masyarakat

Petunjuk bagi masyarakat bahwa hasil sumberdaya laut yaitu ikan kembung dan garam memiliki memiliki potensi besar dalam meningkatkan harga nilai jual bagi ikan kembung dan garam. Penelitian ini bisa dijadikan informasi dan inovasi bagi mengenai sumber informasi mengenai fortifikasi ikan kembung dan garam

2. Manfaat bagi Akademisi

Pengetahuan baru mengenai potensi penggunaan ikan kembung yang banyak ditemukan dan sangat melimpah. Menambah wawasan mengenai produk bahan baku ikan kembung dengan garam untuk meningkatkan nilai gizi.

3. Manfaat bagi Stakeholder

Media informasi bagi petambak garam dan nelayan dimadura bahwa adanya inovasi pangan sehat dan bergizi. Produk ini memiliki nilai jual yang tinggi dengan kualitas yang baik. Media informasi tentang pemanfaatan ikan kembung sebagai sebuah inovasi produk.