

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsumsi makanan sangat berpengaruh terhadap gizi seseorang. Akibat dari kurangnya asupan makanan baik dalam kualitas dan kuantitas dapat menyebabkan gangguan terhadap pertumbuhan, ketahanan tubuh, produksi tenaga, struktur dan pola otak. Kurangnya gizi pada usia muda berpengaruh terhadap perkembangan mental, kemampuan berpikir dan juga pertumbuhan fisik pada anak. Makanan yang harus diperhatikan pada anak usia dini terutama pada zat gizi protein. Protein merupakan zat makanan yang sangat penting bagi tubuh, protein memiliki peran lebih penting dalam pembentukan biomolekul daripada sumber energi (penyusun bentuk tubuh). Namun, apabila organisme sedang kekurangan energi, maka protein yang dipakai sumber energi. Selain itu protein merupakan sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O dan N yang tidak dimiliki oleh karbohidrat dan lemak. Proporsi makanan sehat sebaiknya mengandung 15-20% protein, yang dikonsumsi perharinya. Protein diperlukan untuk aktifitas olahraga guna menggantikan sel yang rusak, oleh sebab itu anak usia dini membutuhkan keseimbangan konsumsi protein untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS) menganjurkan agar kebutuhan energi (karbohidrat) rata-rata sekitar 60-70 %, protein 10-15%, dan lemak 10-25 % (Rahmi, 2016).

Teripang merupakan biota laut yang sangat berpotensi sebagai bahan pakan alami yang berasal dari laut. Lautan dunia adalah rumah bagi teripang, yang biasanya tinggal di dekat karang, bebatuan, atau rumput laut di perairan dangkal yang hangat. Penjualan komersial teripang kering terkonsentrasi di negara-negara Asia, terutama di China, Korea, Indonesia, dan Jepang (Ardiansyah, 2016). Secara khusus, kandungan protein teripang memiliki nilai gizi yang cukup signifikan. Protein adalah nutrisi yang sangat penting bagi tubuh karena menghasilkan energi dan berfungsi terutama sebagai komponen untuk membangun dan mengatur. Jika karbohidrat dan lemak tidak mencukupi kebutuhan energi tubuh, protein juga dapat digunakan sebagai bahan bakar. Fungsi utama protein dalam tubuh adalah pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Kandungan protein teripang dalam kondisi lembab adalah 44-55%, seperti yang dikemukakan oleh (Dewi, 2008). Kandungan protein teripang dalam kondisi kering adalah protein 82%, lemak 1,7%, air 8,9%, abu

8,6%, dan karbohidrat 4,8%, menurut (Kustiariyah, 2007). Asam amino esensial, kolagen, vitamin E, dan senyawa mineral adalah beberapa bahan lain yang ditemukan dalam teripang. Asam lemak penting seperti EPA dan DHA memiliki efek antitrombotik yang signifikan, yang membantu mencegah penggumpalan darah di pembuluh darah. Proses penuaan juga bisa diperlambat oleh kedua asam tersebut. Banyak manfaat kesehatan yang ditawarkan teripang untuk tubuh menunjukkan nilai gizinya yang tinggi sebagai elemen makanan (Kustiariyah, 2007). Menurut (Herliany et al., 2016) Sebagian besar olahan teripang diolah menjadi teripang kering dengan cara tradisional. Metode diawali dengan penggaraman, perebusan dan pengeringan dibawah sinar matahari. Banyak zat yang ditemukan dalam teripang telah terbukti memiliki kemampuan antioksidan secara ilmiah. Antioksidan adalah zat yang melindungi tubuh dari efek berbahaya radikal bebas, yang meliputi kanker, penyakit terkait penuaan, dan penyakit kardiovaskular. Antioksidan dan radikal bebas kini menjadi terminologi populer dalam mekanisme penyakit (Ardiansyah, 2016). Aktivitas antioksidan ekstrak akan tergantung pada jumlah fenol yang ada. Tingkat aktivitas antioksidan meningkat dengan konsentrasi fenol (Kustiariyah, 2007)

Salah satu suku terbesar di Jawa Timur disebut Madura. Sebagian besar orang Madura makan terutama biji-bijian. Jagung merupakan tanaman pokok yang secara strategis ditanam di Madura. Jagung lokal madura memiliki keunggulan yaitu memiliki umur simpan yang panjang (sekitar 1 tahun), sehingga cocok digunakan sebagai persediaan pangan selama satu tahun. Dibandingkan dengan jagung hibrida yang biasanya memiliki nilai protein antara 8 dan 9%, jagung asli Madura memiliki kandungan protein lebih tinggi yaitu 11,24%. Selain jagung, teripang juga salah satu keunggulan yang dimiliki masyarakat madura. Dikarenakan banyak masyarakat yang madura yang berprofesi sebagai nelayan. Dengan kandungan protein yang cukup tinggi pada jagung lokal madura dan teripang, perlu adanya formulasi pangan berprotein tinggi dari teripang dan jagung lokal terhadap masyarakat madura (Amzeri, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini yakni :

Bagaimana pengaruh proporsi tepung teripang terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *tortilla bread* jagung Madura?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung teripang terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *tortilla bread* jagung Madura.
2. Mengetahui jenis proporsi tepung terhadap *tortilla bread* jagung Madura

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Menjadikan produk *tortilla bread* sebagai produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.
2. Menambah wawasan tentang penggunaan tepung teripang pada produk *tortilla bread*.