

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan ikan air tawar yang sering dijumpai di perairan sungai Indonesia (Abedi *et al.*, 2019). Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan yang termasuk sebagai ikan karnivora, ikan gabus banyak ditemukan di perairan air tawar yaitu di sungai, danau, kolam, bendungan, rawa, sawah, parit dan air payau (Nur *et al.*, 2012). Ikan gabus biasanya banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai ikan konsumsi karena memiliki daging yang tebal, berwarna putih dan tidak memiliki banyak tulang (Naser *et al.*, 2023). Ikan gabus (*Channa striata*) memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama pada kandungan protein yang terdiri dari albumin dan asam amino (Abedi *et al.*, 2019). Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, produksi ikan gabus di Indonesia mencapai 66.278 ton dengan nilai Rp 2,82 triliun pada 2022. Jumlahnya turun 15,98% dibandingkan setahun sebelumnya yang mencapai 78.887 ton senilai Rp3,16 triliun.

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan jenis ikan yang mudah ditemukan di perairan umum (Untoro *et al.*, 2021). Ikan gabus memiliki berbagai manfaat untuk manusia antara lain yaitu dapat mempercepat proses penyembuhan pasca- operasi dan mempercepat penyembuhan luka dalam atau luka luar (Sriwijaya, 2008). Ikan gabus banyak terdapat di Kabupaten Sidoarjo dan dimanfaatkan hanya sebagai bahan pangan yang hanya diolah menjadi ikan goreng atau ikan masak sehingga rendahnya minat untuk mengkonsumsinya terutama kalangan anak- anak. Ikan gabus mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 25,2%. Ikan gabus juga mengandung albumin yang tidak dimiliki oleh ikan lainnya seperti ikan lele, ikan gurami, ikan nila, ikan mas dan sebagainya (Yuniarti *et al.*, 2013).

Ikan gabus memiliki bentuk kepala menyerupai ular dan dikenal dengan nama lokal sebagai ikan delak atau ikan arun (Baker, 2019). Ikan gabus dapat menjadi komoditas budidaya perikanan yang bernilai ekonomis karena memiliki nilai jual yang tinggi (Friedman., 2019). Kandungan albumin yang dimiliki ikan dapat bermanfaat untuk membangun dan memperbaiki jaringan sel yang rusak akibat luka diabetes mellitus, luka bakar, luka jaringan lambung, dan meningkatkan daya tahan tubuh (Niga *et al.*, 2022).

Ikan gabus memiliki kandungan albumin tertinggi dibandingkan dengan ikan jenis lainnya seperti ikan laut dan ikan air tawar. Ikan gabus memiliki potensi strategis serta kegunaan yang luas baik dalam bidang industri pangan maupun farmasi. Suprayitno (2008) menyatakan albumin ikan gabus memiliki kualitas jauh lebih baik dari albumin telur yang biasa digunakan dalam penyembuhan pasien pasca bedah. Ikan gabus memiliki kandungan albumin dan Zn dengan asam amino esensial yaitu treonin, valin, metionin, isoleusin, leusin, fenilalanin, lisin, histidin, dan arginin. Ikan gabus mempunyai kandungan albumin sebesar 62,24 g/kg (6,22%) (Suprayitno *et al.*, 2020).

Perkembangan ilmu dan teknologi mendorong pemanfaatan ikan gabus semakin maju, selain sebagai olahan pangan, ikan gabus juga termasuk ke dalam pangan fungsional dan juga dapat dimanfaatkan sebagai suplemen untuk pemenuhan gizi. Ikan gabus yang memiliki banyak sekali manfaat tetapi minat dari masyarakat masih sedikit, alternatif yang bisa dilakukan yaitu dengan mengolah ikan gabus menjadi makanan yang menarik dan disukai oleh masyarakat. Permasalahan yang terjadi pada masyarakat Indonesia yaitu stunting, dimana permasalahan stunting disebabkan karena kekurangan asupan gizi seperti protein dan sebagainya. Maka dari itu perlu adanya alternatif supaya masyarakat bisa mendapatkan nilai gizi yang terdapat pada ikan, khususnya ikan gabus yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Salah satu bentuk olahan makan dari ikan gabus yaitu dengan diolah menjadi nugget ikan gabus.

Nugget ikan merupakan produk olahan berbasis ikan yang memiliki beberapa keunggulan seperti memiliki masa simpan yang relatif lama (apabila disimpan dalam keadaan dingin dan beku), memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, memiliki tekstur yang empuk, variasi rasa dan penampilan, dan dapat dikonsumsi oleh semua tingkatan umur (Nainggolan, 2022). Nugget ikan yang berkualitas baik memiliki tekstur yang kenyal dan lembut, warna yang menarik, rasa ikan yang kuat, gurih dan disukai oleh konsumen. Sifat tekstur tersebut dapat diperoleh apabila dalam pembuatannya proporsi ikan lebih banyak dibandingkan tepung tapioka yang digunakan. Oleh karena itu, untuk memproduksi nugget ikan gabus (*Channa striata*) yang memiliki kualitas baik, maka perlu dilakukan uji organoleptik untuk 1) pengawasan mutu terhadap bahan mentah, produk dan komoditas; 2) pengembangan produk dan perluasan pasar; 3) perbaikan produk (Yuliani, 2021). Penelitian tentang nugget ikan pernah dilakukan oleh (Warsidah *et al.*, 2024) ikan yang dalam penelitiannya menggunakan ikan nila. Penelitian nugget dengan berbahan ikan gabus pernah dilakukan oleh (suci *et al.*, 2022) pada

penelitiannya hanya berfokus pada analisis proksimat nugget ikan gabus, sedangkan penelitian nugget ikan gabus dengan tujuan menganalisis kandungan albumin belum pernah dilakukan sebelumnya. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian nugget ikan yang tidak hanya menganalisis proksimat tetapi kandungan albumin yang terkandung dalam nugget ikan gabus. Penelitian ini nanti akan melakukan eksperimen dengan penggunaan berbeda campuran antara jumlah penambahan tepung terigu dan jumlah daging ikan gabus. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung terigu terhadap karakterisasi kimia dan kandungan albumin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat disimpulkan rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik kimia bahan baku pembuatan nugget ikan dari bahan ikan gabus yang dianalisis dengan analisis proksimat ?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan jumlah campuran tepung terigu dan daging ikan gabus terhadap karakteristik nugget ikan gabus ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan pada penelitian kali ini adalah :

1. Mengetahui karakteristik kimia dan kandungan albumin pada ikan gabus.
2. Mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus pada karakteristik mutu kimia dan albumin pada nugget ikan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian kali ini adalah :

1. Untuk memberikan informasi mengenai kandungan dari daging ikan gabus.
2. Untuk memberikan informasi mengenai kandungan albumin dari nugget ikan gabus.