

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan selain memiliki kandungan protein yang tinggi, juga memiliki nilai biologis yang tinggi mencapai 80%, jaringan pengikat sedikit, umumnya berdaging tebal dan putih sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam olahan. Ikan yang dimanfaatkan secara komersil pada umumnya ikan yang mempunyai nilai ekonomis, sedangkan sebagian besar belum dimanfaatkan secara maksimal (**Adawiyah, 2007**). Sumber protein yang baik dan murah adalah ikan. Salah satu ikan yang banyak mengandung protein adalah ikan Nila. Ikan Nila merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar maupun air payau (**Tsaniyatul et al., 2013**).

Menurut **Auliana (2001)**, beberapa zat gizi yang diperlukan tubuh makhluk hidup terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari seperti ikan. Nilai gizi ikan sangatlah baik karena mempunyai nilai cerna dan nilai biologis yang lebih tinggi dibandingkan daging hewan lain. Ikan mengandung protein dengan asam amino esensial sempurna. Daging ikan terdiri dari 15-24% protein, 1-3% karbohidrat, 1-22% lemak, 66-84% air dan bahan organik lain sebesar 0,8-2,0% (**Ciptanto, 2010**).

Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) adalah salah satu hasil perikanan air tawar yang diminati masyarakat. Keunggulan ikan Nila yaitu memiliki rasa yang spesifik,

daging padat, mudah disajikan, mudah didapatkan serta harganya yang relatif murah (Yans, 2005).

Nugget didefinisikan sebagai produk olahan yang dicetak, dimasak, dibekukan dan dibuat dari campuran daging giling yang diberi pelapis tanpa penambahan bahan lain dan merupakan bahan makanan yang diizinkan. Nugget sangat praktis, diawetkan dengan cara dibekukan dan nugget bisa menjadi alternatif lauk dan cemilan sehari-hari (Astawan, 2007).

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh peneliti banyaknya temuan tentang jajanan dilakukan oleh penjual baik di sekolah maupun di jalanan dibuat dari bahan yang mengandung banyak sekali karbohidrat. Inilah yang menjadi permasalahan di Indonesia karena zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh itu adalah air lalu protein. Protein ini terdapat pada ikan dan salah satu hal yang dapat meningkatkan kecerdasan otak manusia juga berfungsi sebagai perbaikan serta perawatan bagi tubuh manusia. Oleh karena itu salah satu cara efektif adalah dengan mengolah ikan menjadi suatu produk olahan yaitu nugget. Nugget inilah yang menjadi alternatif untuk mengkonsumsi ikan dengan cara praktis yang telah diolah menjadi makanan siap saji.

Untuk memperoleh produk nugget ikan Nila yang berkualitas dan disukai masyarakat, maka proses pembuatan serta pengolahan nugget harus diperhatikan.

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan serta mutu dari suatu bahan pangan. Bagi produsen, informasi umur simpan merupakan bagian dari konsep pemasaran produk yang penting secara ekonomi dalam hal pendistribusian produk serta berkaitan dengan usaha pengembangan jenis bahan pengemas yang digunakan. Bagi penjual dan distributor informasi umur simpan sangat penting dalam hal penanganan stok barang dagangannya. Penentuan umur simpan produk pangan dapat dilakukan dengan menyimpan produk pada kondisi penyimpanan yang sebenarnya (**Amalia, 2012**).

Berdasarkan penelitian **Ahmad *et al.*, (2016)**, lama penyimpanan nugget ikan Gembus terbaik pada hari ke 5, karena memiliki rasa yang masih sangat baik. Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis melakukan penelitian tentang pengaruh lama penyimpanan yang berbeda terhadap mutu nugget ikan Nila (*Oreochromis niloticus*).

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengkaji pengaruh lama penyimpanan nugget ikan Nila yang diperkaya tepung terigu ditinjau secara mikrobiologi
2. Mengkaji pengaruh lama penyimpanan nugget ikan Nila yang diperkaya tepung terigu ditinjau secara proksimat.

3. Mengkaji lama penyimpanan yang baik berdasarkan uji mikrobiologi dan proksimat

1.3Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan yaitu untuk menambah informasi kepada masyarakat mengenai lama penyimpanan yang berbeda terhadap mutu nugget ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang diperkaya tepung terigu ditinjau secara mikrobiologi dan proksimat.