

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah gizi di Indonesia pada umumnya masih didominasi oleh masalah Kurang Energi Protein (KEP), Anemia, Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY), Kurang Vitamin A (KVA) dan Obesitas (Supariasa dkk, 2002). Masalah gizi lainnya adalah defisiensi seng dan vitamin mineral lainnya.

Di Indonesia, asupan protein di masyarakat terutama protein hewani masih belum sesuai dengan yang diterapkan oleh Badan Gizi Nasional (Satrio Priwindo, 2009). Konsumsi protein hewani di Indonesia relative rendah yaitu 4,7 g/orang/hari, konsumsi ini jauh dari target yaitu 6 g/orang/hari (Siagian, 2008). Riset Kesehatan Dasar 2007, menunjukkan rata-rata konsumsi protein per kapita per hari penduduk Indonesia adalah 55,5 gram. Berdasarkan evaluasi Susenas (2003) tingkat konsumsi pangan hewani masyarakat Indonesia baru sekitar 58% dari kebutuhan (Dirjen Bina Produksi Peternakan 2004).

Berbagai laporan menyatakan bahwa, kekurangan protein terutama protein hewani akan mempengaruhi perkembangan serta kecerdasan anak. Selain itu, protein juga mempunyai beberapa fungsi seperti sebagai enzim katalis, alat pengangkut, alat penyimpanan, pengatur pergerakan, penunjang mekanis, pertahanan tubuh atau imunitas, media perambatan impuls syaraf, serta pengendalian pertumbuhan (Winarno, 1991).

Masalah umum yang masih biasa ditemui pada kurangnya pemenuhan kebutuhan protein adalah harga produk yang tinggi, produk-produk hewani

terutama daging masih dirasakan sangat mahal oleh sebagian besar penduduk Indonesia (Muchtadi, 2010).

Pemenuhan kebutuhan protein dapat diperoleh dari protein hewani dan protein nabati. Sumber protein hewani yaitu berasal dari daging, telur, susu, ikan, dan hasil olahannya. Sementara sumber nabati yaitu berasal dari kacang-kacangan (kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, dan kacang tanah) dan hasil olahannya seperti tempe, tahu, susu kedele (Hardinsyah dkk, 2001). Selain daging, telur dan ikan pemenuhan sumber protein bisa di dapatkan dari bahan makanan yang belum banyak dikonsumsi oleh masyarakat, yaitu keong sawah.

Keong sawah (*Pila ampullacea*) adalah sejenis siput air yang mudah dijumpai di perairan tawar Asia, termasuk Indonesia. Bentuknya menyerupai siput *murbai* (keong mas), tetapi keong sawah memiliki warna cangkang hijau pekat sampai hitam. Hewan ini dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara karena memiliki nilai gizi yang baik, mengandung protein yang cukup tinggi. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi keong sawah sebagai makanan utama. Nursanti (2006) telah melakukan penelitian untuk pendayagunaan keong sawah sebagai bahan alternative pembuatan kecap.

Keong sawah mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein, lemak, mineral dan vitamin. Kandungan gizi per 100 gr keong sawah yaitu protein 51,8%, lemak 13,61%, serat 6,09%, kadar abu 24% (Tarigan, 2008). Selain itu, kandungan kalsium dalam keong sawah cukup tinggi, yaitu 170 mg/100gr keong sawah (USDA, 2006).

Luasnya kemampuan hidup keong sawah menyebabkan jumlah keong sawah berlimpah di lingkungan, khususnya daerah persawahan. Namun dalam

pengolahannya, produk olahan keong sawah masih sangat terbatas. Pemanfaatan keong sawah sebagai salah satu sumber protein sangat potensial, Inovasi terhadap pengolahan keong sawah sangat dibutuhkan.

Dewasa ini masyarakat menginginkan produk-produk makanan yang praktis dan efisien. Aktivitas yang tinggi merupakan salah satu faktor penyebab masyarakat merubah pola pikirnya. Masyarakat menuntut untuk disediakan makanan yang cepat saji, mempunyai nilai gizi, dan aman dikonsumsi. Menurut Correy (2006) trend mengkonsumsi makanan olahan beku (*frozen food*) di masyarakat Indonesia mencapai 30%. Dari 30% konsumen yang menyukai makanan olahan beku sebagian besar dikarenakan kemudahan dalam memasaknya, praktis dan mudah di dapat.

Nugget adalah salah satu jenis makanan siap saji yang banyak beredar dan dikenal baik oleh masyarakat sehingga banyak disukai. Hal tersebut dikarenakan makanan ini merupakan produk pangan yang praktis dan dalam penyajiannya tidak membutuhkan waktu yang lama. Selain itu, dilihat dari segi harga juga masih terjangkau. Harga nugget yang banyak dijual adalah Rp. 86,0000/1kg (*survey harga nugget konvensional*). Nugget adalah hasil olahan daging sapi yaitu berupa campuran daging giling dan bahan-bahan lainnya termasuk juga rempah-rempah sebagai bumbu (Ginting, 2006). Sebagian besar nugget yang beredar di pasaran adalah nugget yang terbuat dari daging ayam, sapi dan ikan. Nugget dari bahan nabati dapat dibuat dari tempe atau tahu. Pengolahan keong sawah menjadi nugget masih belum banyak ditemukan sehingga perlu adanya inovasi pembuatan nugget berbahan dasar keong sawah untuk meningkatkan nilai ekonomis keong sawah.

Pembuatan nugget memerlukan bahan-bahan tambahan yang berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat disamping bumbu dan rempah-rempah. Bahan pengisi yang biasa digunakan antara lain adalah bermacam tepung. Tepung tersebut antara lain tepung jagung atau maizena, tepung beras, tepung terigu dan tepung sagu (Ginting *et al*, 2005).

Talas termasuk salah satu jenis umbi-umbian yang mudah tumbuh di Indonesia. Pada tahun 2011 jumlah produktivitas talas dari beberapa daerah adalah 661 kuintal/hektar (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2013). Umbi talas mengandung pati yang mudah dicerna, karena ukuran granula patinya sangat kecil yaitu 1-4 μm (Setyowati *et al*, 2007). Talas juga mengandung jumlah lemak 0,2%, protein 1,9%, serat 20,5% (5,3 gr) dan karbohidrat 23,7% sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan anti-diabetes dan mengatasi masalah pencernaan (Endang, 2011).

Talas terdiri dari banyak jenis dan warna serta daging umbinya yang bervariasi, yaitu putih, kuning muda, kuning orange, merah, coklat, ungu dan lainnya (Kusumo *et al*, 2003). Untuk memperpanjang umur simpan talas, talas sangat potensial untuk dijadikan bahan baku tepung karena memiliki kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 70-80% (Quachet *et al*, 2000).

Konversi umbi segar talas menjadi bentuk tepung yang siap pakai terutama untuk produksi makanan olahan disamping mendorong munculnya produk-produk yang lebih beragam, juga mendorong berkembangnya industry berbahan dasar tepung sehingga dapat meningkatkan nilai jual komoditas talas serta dapat mengganti tepung-tepung konvensional yang beredar dipasar dan menurunkan jumlah tepung terigu yang diimport.

Kandungan protein yang tinggi di dalam keong sawah serta sumber serat yang ada di dalam talas sehingga dapat dijadikan salah satu alternatif produk olahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi dan meningkatkan nilai ekonomi. Dua potensi bahan pangan tersebut belum banyak dimanfaatkan. Nugget keong sawah dengan pengisi tepung talas ini diharapkan dapat menjadi produk inovatif yang mampu berkontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan protein dan kalsium serta mengatasi masalah gizi di Indonesia guna mencapai hidup yang sehat dan optimal.

1.2 Identifikasi Masalah

Salah satu syarat untuk mengatasi masalah gizi, terutama KEP yaitu dengan penyediaan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi. Oleh karena itu, dalam penyediaan makanan yang berkualitas (mempunyai nilai gizi tinggi, atraktif dan aman) untuk dikonsumsi perlu adanya pengembangan dan motivasi dalam memodifikasi produk pangan alamiah menjadi pangan fungsional yang nantinya diharapkan dapat berkontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan protein dan kalsium.

Nugget keong sawah dengan pengisi tepung talas belitung merupakan inovasi terbaru yang memiliki potensi lebih baik dari nugget-nugget yang ada dipasaran. Diharapkan nugget keong sawah dengan pengisi tepung talas dapat menjadi salah satu alternatif modifikasi bahan pangan yang dapat memperbaiki nilai gizi nugget, diterima masyarakat luas, serta dapat mengatasi masalah gizi di masyarakat.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dilakukan agar penelitian lebih terarah dan terfokus serta karena adanya keterbatasan waktu dan dana maka penelitian hanya dilakukan

untuk mengetahui olahan nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas terhadap nilai gizi dan daya terima masyarakat.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka permasalahan yang dirumuskan adalah :

1. Nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas belitung dapat diterima oleh masyarakat
2. Nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas belitung dapat dijadikan alternatif bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan umum :

Mengetahui daya terima masyarakat dari aspek organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dan nilai gizi nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas belitung serta dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan.

1.5.2 Tujuan khusus :

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas belitung.
2. Mengetahui pengaruh tepung talas belitung sebagai bahan pengisi terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dalam pembuatan nugget keong sawah.
3. Mengetahui nilai gizi nugget keong sawah dengan bahan pengisi tepung talas belitung dari perlakuan yang terbaik.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memberi informasi kepada masyarakat mengenai diversifikasi pangan yaitu alternatif pengolahan keong sawah menjadi suatu produk nugget yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis, menciptakan produk baru sebagai pelengkap makan diberbagai usia, serta mengajak masyarakat untuk melestarikan dan membudidayakan keong sawah. Hasil dari penelitian merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat.

1.6.2 Bagi Industri

Dapat di kembangkan sebagai produk baru yang inovatif dalam skala industri kuliner yang sehat. Menumbuhkan perekonomian daerah setempat dan menyerap tenaga kerja. Memajukan daerah dan mengembangkan sumber daya masyarakat.

1.6.3 Bagi Peneliti

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta sebagai media latihan dalam melakukan penelitian dan mendapatkan pengetahuan tentang kandungan yang terdapat di keong sawah. Memanfaatkan produk lokal yaitu keong sawah dan talas belitung untuk dijadikan bahan makanan fungsional yang mempunyai nilai terstandart. Dan dapat dijadikan pengalaman yang baru guna bekal di masa depan.

1.6.4 Bagi Jurusan Gizi

Diharapkan dapat menambah informasi dan sumber kepustakaan bagi Mahasiswa/i Universitas Esa Unggul Jurusan Gizi terutama mengenai nugget keong sawah dengan pengisi tepung talas belitung. Menjadi

referensi peneliti berikutnya untuk meneliti kandungan-kandungan yang terkandung dalam keong sawah. Melanjutkan penelitian yang lebih mendalam di tingkat genomik dan proteomik.