# BAB I

# PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang telah dibudidayakan dan dikembangkan. Ikan patin memiliki rasa daging yang lezat dan gurih. Adanya jumlah produksi ikan patin berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (2021) yang diterbitkan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau, pada tahun 2018 hasil budidaya ikan patin di Provinsi Riau yaitu sebanyak 36.554,82 ton per tahun. Pada tahun 2019 turun menjadi 27.335 ton dan naik pada tahun 2020 yaitu sebanyak 30.967 ton, dengan presentase kenaikan 11,73 %. Tingginya produksi ikan patin menjadikan ikan patin sangat mudah didapatkan dan harganya relatif murah.

Dilihat dari manfaatnya, ikan patin merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia (Nurman, 2018). Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), kandungan gizi makro ikan patin per 100 gram BDD yaitu energi (132 kalori), protein (17 gram), lemak (6,6 gram), dan karbohidrat (1,1 gram). Menurut analisis kandungan gizi, nilai protein daging ikan patin juga tergolong cukup tinggi, yaitu mengandung 68,6% protein, dengan daging fillet ikan patin yang diperoleh dari bobot 1-2 kg sekitar 61,7% (Khairuman, 2010).

Hasil penelitian Judith (2017), yaitu produksi rengginang ubi kayu dengan penambahan ikan patin yang menunjukkan hasil bahwa penambahan daging ikan patin 75 g menghasilkan rengginang ubi kayu dengan penambahan daging ikan patin yang disukai konsumen dan bermutu baik dengan kriteria rupa (utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna kuning kecoklatan); aroma (ikan sedikit); tekstur (renyah); dan rasa (ikan sedikit); dengan nilai kadar protein 21,87%.

Makanan ringan, camilan, atau jajanan merupakan produk makanan yang banyak peminatnya dari berbagai kalangan. Tanpa memandang usia, anak-anak, remaja, dan orang dewasa menyukai jajanan. Makanan ringan atau jajanan ini biasanya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam sebelum makan utama (sarapan, makan siang, dan makan malam) untuk menunda rasa lapar untuk sementara waktu (Wahab, 2018).

Hasil penelitian Himawan (2019), salah satu produk makanan ringan yang dapat sering ditemukan adalah makaroni goreng. Kehadiran makaroni goreng dengan berbagai macam varian rasa menjadi pelengkap oleh-oleh yang cukup terkenal ini. Proses produksi yang terbilang cukup sederhana namun memberikan rasa ketagihan bagi para penikmatnya ini membuat jajanan makaroni goreng menjadi salah satu pilihan produk yang dijual. Selain sebagai produk oleh-oleh, makaroni goreng juga merupakan makanan cemilan masyarakat.

Makanan jajanan bermanfaat terhadap penganekaragaman makanan dalam rangka peningkatan mutu gizi makanan yang dikonsumsi (Sari, 2020). Salah satu upayanya yaitu meningkatkan kualitas dengan meningkatkan kandungan gizi pada makanan jajanan. Pasta merupakan salah satu jenis hidangan yang digemari masyarakat Indonesia, karena hidangan pasta merupakan masakan yang praktis untuk disajikan dan dapat dijadikan makanan ringan. Terdapat jenis pasta lain yang dapat diolah menjadi makanan ringan, camilan, atau jajanan seperti makaroni goreng, salah satunya yaitu *lasagna.*

*Lasagna* merupakan salah satu pasta tertua didunia, *lasagna* berbentuk pasta lembaran datar (Juliana et al., 2021). *Lasagna* biasanya terbuat dari tepung terigu, telur, minyak, garam, dan air. Dilihat dari kandungan gizinya, *lasagna*  merupakan makanan yang mengandung karbohidrat cukup tinggi. Berdasarkan label informasi nilai gizi pada kemasan *lasagna* la fonte, diketahui karbohidrat total per 100 gram yaitu 76,67 g atau 22,55%. *Lasagna* dapat langsung digoreng dan dapat digunakan sebagai makanan ringan, pelengkap mi, ataupun bakso. Teknik pengolahan yang digunakan pada penelitian *lasagna* ini adalah teknik digoreng. Dengan teknik pengolahan ini dibuatlah inovasi pada *lasagna* yaitu dengan membuat *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin. Dimana bagian ikan patin yang akan digunakan pada penelitian ini yaitu daging ikan patin tanpa tulang dan tanpa kulit.

Suplementasi atau nutrifikasi adalah sebuah proses penambahan satu atau lebih zat gizi ke dalam produk pangan untuk menjaga atau meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan dengan tujuan tertentu. Tipe nutrifikasi yang digunakan pada penelitian ini yaitu tipe subtitusi. Subtitusi merupakan penambahan zat gizi tertentu ke dalam produk pangan yang dibuat menyerupai atau pengganti produk pangan yang asli (Kurniati, 2017). Pemilihan tipe subtitusi ini untuk menemukan formula lasagna ikan patin dengan mengurangi penggunaan tepung terigu dan mengganti kekurangan komposisi tepung terigu dengan daging ikan patin.

Melihat peluang yang ada, penulis akan melakukan penelitian mengenai makanan ringan yang lezat dan juga baik untuk dikonsumsi tubuh. Inovasi makanan berbasis ikan patin yang akan dibuat yaitu pembuatan *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin. Substitusi ikan patin pada produk *lasagna* akan mempengaruhi kadar protein dan sifat organoleptik pada *lasagna*. Dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu “Kadar Protein dan Sifat Organoleptik *Lasagna* goreng dengan Substitusi Ikan Patin”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan protein dan sifat organoleptik *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin?

## 1.3 Tujuan

### 1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan protein dan sifat organoleptik *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna pada *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma pada *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur pada *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.
4. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa pada *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.
5. Untuk mengetahui kadar protein pada *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Bagi Peneliti

Dengan adanya penelitian ini, peneliti dapat memperoleh pengetahuan serta pengalaman dalam proses pembuatan *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.

### 1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau

Data dan hasil yang diperoleh dari penelitian dapat dijadikan suatu tolak ukur serta upaya Poltekkes Kemenkes Riau dalam memberikan informasi mengenai kadar protein dan sifat organoleptik *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.

### 1.4.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai kadar protein dan sifat organoleptik *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin*.*

## 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah :

1. Uji yang dilakukan adalah uji hedonik meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa terhadap *lasagna* goreng dengan substitusi ikan patin.
2. Jenis ikan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan patin (*pangasius pangasius*) hanya bagian daging tanpa tulang dan kulit.
3. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein rendah.
4. Uji protein yang dilakukan dalam penelitian ini dengan metode kjehdal.