

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mayoritas menyukai makanan ringan. Salah satunya adalah *pancake*. *Pancake* merupakan salah satu jenis kudapan yang populer di Indonesia dan biasanya dinikmati sebagai alternatif sarapan (Alfirochah dan Bahar, 2014). *Pancake* merupakan kue basah yang memiliki rasa manis dan gurih yang dibuat dari tepung terigu, telur, gula, margarin, bahan cair (susu), kemudian bahan-bahan tersebut dicampur sehingga membentuk adonan yang kental dan dimatangkan dengan teknik memanggang diatas *pan* (Amarilia, 2011). *Pancake* adalah kue cepat saji yang biasa ditambahkan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, kismis, keju, dan sebagainya, serta menggunakan bahan pengembang seperti *baking powder* dan ada juga yang menggunakan ragi (Rosipah dkk, 2013). *Pancake* merupakan produk olahan yang banyak diminati, selain rasanya yang enak, juga terlihat menarik dengan penambahan *topping*, sehingga harganya relatif mahal terutama di kafe-kafe. *Pancake* yang baik adalah *pancake* yang mengembang sempurna dan adonan selalu dibuat *fresh* untuk menjaga kualitas *pancake* tersebut.

Pada dasarnya *pancake* adalah kue yang dibuat dari tepung terigu, susu, telur, margarin, gula pasir dan bahan tambahan lain. Bahan-bahan tersebut menyumbang karbohidrat, lemak dan protein. Namun, protein yang terdapat dalam sajian *pancake* tidak dalam jumlah yang banyak. Menurut data *National Nutrient Database for Standart Reference* (USDA, 2018) menyebutkan kandungan karbohidrat pada *pancake* yaitu 28,3g/100g bahan, sedangkan

kandungan protein berdasarkan penelitian Heluq dan Mundiastuti (2018) pada *pancake* hanya 4,9g/100g bahan. Sehingga, untuk membuat *pancake* tinggi akan protein yaitu dengan menambahkan bahan yang kaya akan kandungan proteinnya. Kekurangan energi protein merupakan salah satu masalah gizi yang paling banyak ditemukan di negara berkembang seperti Indonesia (Nuringtyas dan adi, 2017). Hasil riset kesehatan dasar menunjukkan bahwa 40,6% penduduk Indonesia mengkonsumsi makanan dibawah kebutuhan minimal (kurang dari 70% dari Angka Kecukupan Gizi) yang dianjurkan tahun 2004 (Arza dan Tirtavani, 2017). Organisasi Kesehatan Dunia merekomendasikan konsumsi protein dengan kualitas terbaik sebesar 0,75 gram perhari per kilogram berat badan (WHO, 2011).

Kekurangan Energi Protein (KEP) adalah suatu kondisi kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya asupan energi dan protein dalam makanan yang dikonsumsi sehari-hari sehingga tidak memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dalam jangka waktu yang lama, ditandai dengan nilai z-skor berat badan menurut umur dibawah -2,0 SD (Kemenkes, 2010). Upaya untuk mengatasi kejadian tersebut dapat dilakukan dengan meningkatkan konsumsi bahan pangan yang mengandung tinggi energi dan protein dalam bentuk makanan tambahan (Pratiwi, 2013). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hermiati dan Firdausni (2016), bahan dasar *pancake* yaitu tepung terigu dapat disubstitusi maksimal sebanyak 50% dengan bahan lain untuk mendapatkan hasil *pancake* yang tetap lembut dan tidak kaku.

Bahan pangan yang mengandung nilai gizi protein yang tinggi adalah ikan patin. Kandungan protein yang terdapat dalam ikan patin berkisar antara 23-28%

(Wiranti, 2015). Daging ikan patin memiliki protein cukup tinggi yaitu sebesar 14,53% apabila dibandingkan dengan ikan lais (11,9%) dan ikan seluang (10%) (Depkes, 2017). Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang cukup dikenal di Indonesia dengan produksi yang melimpah, mempunyai harga yang relatif murah jika dibandingkan dengan ikan yang memiliki nilai gizi yang hampir sama seperti ikan air laut yang harganya relatif lebih mahal (Wijayanti dkk., 2015). Salah satu pemanfaatan ikan patin yang bisa dilakukan adalah dibuat menjadi tepung ikan untuk dijadikan salah satu bahan dalam usaha peanekaragaman.

Tepung ikan merupakan padatan kering yang dihasilkan dengan cara mengeluarkan sebagian besar kandungan air dan lemak yang ada pada tubuh ikan (Fatmawati dan Mardiana, 2014). Menurut Irianto (2006) tepung ikan merupakan produk berkadar air rendah yang diperoleh dari proses pereduksian bahan baku menjadi suatu produk yang sebagian besar tersusun dari komponen protein ikan.

Penambahan tepung ikan dapat menjadi suatu inovasi untuk meningkatkan kandungan gizi pada produk *pancake* terutama kandungan protein, hal ini dikarenakan protein memiliki peran sebagai pemelihara jaringan, perubah komposisi tubuh, dan pembentukan jaringan baru. Kekurangan protein pada anak ditandai dengan bentuk tubuh anak yang pendek, mudah sakit, dan perkembangan mental yang terganggu (Almatsier et al., 2011). Protein merupakan komponen terbesar dalam ikan setelah air dalam jumlah yang cukup banyak, sehingga ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial. Kandungan protein yang terdapat pada tubuh ikan sangat tinggi karena mengandung asam amino esensial

yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan nutrisi daging ikan tergantung pada jenis ikan, kematangan gonad, habitat dan kebiasaan makan ikan tersebut.

Menurut Fatmawati (2014), kandungan protein tepung ikan 2–3 kali lebih tinggi dibandingkan ikan segar tanpa pengolahan. Tepung daging ikan patin memiliki kandungan protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu. Protein pada tepung daging ikan patin yaitu 67,76g / 100g bahan, sedangkan pada tepung terigu 10,00g / 100g bahan (Mervina, 2009). Substitusi tepung ikan patin pada *pancake* merupakan bentuk diversifikasi produk perikanan yang diharapkan dapat meningkatkan kadar protein dari *pancake* sebagai upaya pencegahan KEP (Kekurangan Energi Protein) serta dapat mempengaruhi nilai kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur sehingga diharapkan dapat memperbaiki karakteristik produk pangan yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Apakah penambahan tepung ikan patin (*Pangasius pangasius*) berpengaruh terhadap kandungan gizi *pancake*?
2. Apakah penambahan tepung ikan patin (*Pangasius pangasius*) berpengaruh terhadap daya terima *pancake*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap kandungan gizi *pancake*.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap daya terima *pancake*.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi mengenai konsentrasi terbaik penambahan tepung ikan patin yang digunakan untuk pembuatan *pancake*.
2. Memberikan informasi mengenai potensi dari tepung daging ikan patin sebagai bahan dasar dalam meningkatkan kadar protein pada *pancake*.
3. Mendukung program pemerintah untuk diversifikasi produk pangan yang berasal dari hasil perikanan dan kelautan.