I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pola atau kebiasaan makan khususnya bagi mereka diusia dini sampai remaja akan sangat mempengaruhi asupan nutrisi yang pada akhirnya juga menentukan derajad atau tingkat kesehatan konsumer itu sendiri. Korelasi antara nilai asupan nutrisi dengan kesehatan bahkan pertumbuhan fisik manusia hubungannya sangat erat sekali. Dalam artian, bertambah tinggi nilai asupan gizi/nutrisi pada anak usia dini, semakin baik tingkat pertumbuhannya dan sebaliknya. Oleh karena itu pola makanan terhdap nilai gizi bahan pangan yang dikonsumsi menjadi bagian yang sangat menarik untuk menjadi perhatian ahli pangan dan gizi.

Banyak sekali anak usia dini dan remaja menghadapi masalah nutrisi tidak disebabkan oleh kondisi ekonomi atau kurangnya kemampuan untuk membeli asupan bahan pangan yang bergizi. Pola makan keluarga yang kurang sehat dan jenis makanan yang diberikan oleh orang tua ketika anak masih bayi sering kali menjadi penyebab hilangnya nafsu makan. Kebiasaan anak dan remaja mengkonsumsi jajanan yang bernilai gizi rendah dapat memperburuk asupan gizi pada masa pertumbuhan. Dalam kondisi seperti ini, pengembangan kualitas nutrisi makanan jajanan perlu mendapat perhatian.

Di Indonesia makanan jajanan dalam bentuk snack dari bahan bernutrisi cukup banyak dan bervariasi, mulai dari makanan setengah basah, makanan kering, sampai ke jelly dan permen. Jajanan yang disebutkan terakhir, merupakan jenis yang paling dominan disenangi oleh berbagai kalangan, khususnya kalangan anak-anak usia dini dan remaja. Permen gula dan coklat merupakan jenis jelly yang paling besar pangsa pasarnya dan dominan disenangi oleh masyarakat umum. Tingginya penggunaan komoditi ini disatu sisi dapat berpengaruh buruk bagi kesehatan mengingat penggunaan permen yang berlebihan dapat mengurangi nafsu makan dan pada akhirnya berpengaruh pada rendahnya asupan nutrisi. Untuk itu perlu pemikiran dalam bentuk melakukan inovasi pengembangan produk permen yang diperkaya dengan unsur nutrisi sehingga memberikan nilai

tambah asupan bernutrisi bagi peminat permen, khususnya anak-anak usia dini dan kaum remaja.

Produk-produk perikanan merupakan komoditi bahan pangan yang tidak saja ditemukan dalam jumlah yang besar, tetapi juga diketahui secara umum memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sekaligus disenangi oleh masyarakat banyak. Introduksi atau enrichment komoditi perikanan kedalam jajanan dalam bentuk permen dirasakan perlu untuk dikembangkan. Salah satu jenis permen yang menarik untuk diintroduksikan komoditi perikanan adalah permen coklat. Pilihan terhadap permen coklat disebabkan karena coklat merupakan jenis kmomoditi yang paling digemari baik oleh kalangan belia maupun orang dewasa.

Untuk melakukan introduksi komoditi perikanan ke dalam permen perlu dilakukan identifikasi berbagai masalah antara lain; a) jenis ikan yang sesuai baik dari segi nutrisi, kesesuaian rasa, maupun nilai ekonomisnya, b) pengaruh sifat-sifat kimia dan fisika ikan yang dipilih terhadap rasa dan aroma produk yang akan dibuat, c) pilihan teknologi yang akan digunakan dalam proses pembuatan permen coklat ikan yang dapat mengurangi dampak negative dari perpaduan antara gula coklat dan ikan dan d) produk permen coklat ikan apakah akan mampu mendapatkan tempat dikalangan remaja dan anak-anak yang akan dijadikan sasaran program pengembangan produk ini.

Ikan Gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dijumpai di perairan umum di daratan Provinsi Riau. Karena jumlahnya relatif besar, harga ikan ini pun tidak terlalu tinggi, dalam artian dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat ekonomi kelas bawah. Ikan Gabus ini mengandung nilai nutrisi yang tinggi, selain itu jenis ikan ini sering dikonsumsi oleh kaum wanita yang baru melahirkan karena diperkirakan memiliki khasiat khusus dalam mempercepat penyembuhan luka. Akan tetapi disisi lain ikan ini mengandung konsentrasi urea yang dapat mempermudah timbulnya rasa amis dan anyir.

Kandungan serat yang relatif kasar dan kandungan kimia yang memicu bau anyir bila bercampur dengan glukosa dapat memicu timbulnya rasa dan bau yang kurang menyenangkan. Oleh karena itu, untuk menjawab berbagai tantangan

yang muncul dalam pengenalan produk baru ini, pretreatment terhadap ikan yang memiliki sifat dapat menimbulkan bau anyir dilakukan dalam penelitian ini. Untuk itu sebelum dilakukan pencampuran, daging ikan gabus perlu diproses terlebih dahulu guna menghilangkan atau sedikitnya meminimalisir senyawa urea yang menjadi sumber penyebab munculnya bau anyir. Setelah proses pengolahan masih diperlukan pengamatan terhadap pengaruh kombinasi antara permen coklat dengan ikan terhadap bau dan aroma produk kombinasi ini.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini pada dasarnya bertujuan untuk mendapatkan formulasi kombinasi yang tepat dalam menghasilkan komoditi permen coklat yang diperkaya dengan daging ikan gabus, yang dapat diterima oleh sasaran pasar. Selain itu, penelitian ini juga antara lain bertujuan untuk:

a) Meningkatkan kualitas produk jajanan (khususnya permen coklat) dengan mengintroduksi sumber protein ikani dari jenis daging ikan gabus,

b) Meningkatkan konsumsi produk perikanan dikalangan remaja dan anak-anak usia dini dan

c) Meningkatkan utilisasi produk perikanan yang masuk kategori non-economical species dalam makanan anak-anak usia dini.

1.3. Perumusan Masalah

Sebagian besar makanan jajanan anak-anak remaja khususnya mereka yang masuk dalam kategori usia dini, adalah makanan yang bermutu rendah. Untuk meningkatkan mutu khususnya asupan makanan ber protein, introduksi komoditi perikanan pada makanan jajanan, khususnya permen perlu dilakukan. Namun demikian berbagai sifat negative dari komoditi perikanan, seperti senyawa yang dapat menimbulkan bau anyir perlu dihilangkan atau diminimalisir, formulasi yang sesuai sehingga permen dapat diterima oleh kalangan sasaran perlu dilakukan sehingga tujuan dari introduksi protein ikani pada perman, khususnya permen coklat dapat berhasil dengan baik.

1.4. Konstribusi Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang cukup signifikan bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) dalam upaya meningkatkan asupan gizi bagi kalangan remaja dan anak-anak usia dini. Kontribusi pengembangan iptek tepat guna sepeerti ini juga diperkirakan akan mampu menstimulasi timbulnya peluang usaha baru dikalangan petani dan pengrajin produk perikanan.