

RINGKASAN

SILMA UNZILA. Pengembangan Produk Sosis Ikan Layang (*Decapterus sp.*) dengan Penambahan Wortel sebagai Kudapan Anak Sekolah. Dibimbing oleh **BUDI SETIAWAN** dan **MUHAMMAD RIZAL MARTUA DAMANIK**

Anak-anak sekolah adalah kelompok usia yang rentan terhadap kekurangan zat gizi. Kurang asupan makanan dapat menyebabkan banyak sistem dan organ tubuh anak mengalami masalah (Alif *et al.* 2019). Seringkali makanan ringan yang dikonsumsi oleh anak-anak mengandung pewarna buatan, pengawetan dan penyedap rasa. Anak usia sekolah pada umumnya lebih suka mengonsumsi jajanan dibandingkan makanan utama yang salah satunya adalah sosis. Sosis berbahan dasar daging yang digiling ditambah lemak, air, dan bumbu sehingga membentuk emulsi (Erdiansyah 2006; Arifandy dan Adi 2016). Konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46% per tahun (Anggraeni *et al.* 2014). Peningkatan ini disebabkan oleh bergesernya pola konsumsi Masyarakat dari mengonsumsi daging segar menjadi daging olahan cepat saji (*ready to cook*) atau siap santap (*ready to eat*). Produk sosis tidak hanya berbahan baku daging sapi, ayam, dan kambing, namun juga sudah menggunakan bahan baku ikan seperti ikan tenggiri (Nurlaila, Sukainah, & Amiruddin, 2016), ikan kembung (Nalendrya *et al.* 2016), ikan lele dumbo (Martiana, 2015), ikan gabus (Rustia, 2016), ikan nila (Dwiyanti, Nazaruddin, & Handayani, 2018), ikan patin (Hasana, 2019; Harmain, Hardjito, & Zahiruddin, 2012). Sosis ikan, produk makanan cepat saji generasi baru, populer terutama di kalangan generasi muda karena rasanya yang lezat, tekstur dan warna yang unik, serta kualitas gizinya yang tinggi. Popularitasnya meningkat di kalangan pekerja karena mudah disiapkan.

Indonesia memiliki produksi ikan yang tinggi, ikan layang (*Decapterus sp.*) merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang sering tertangkap di laut Jawa, Laut Sulawesi dan Samudera Pasifik, serta Selat Malaka. Berdasarkan data DKP (2019) jumlah tangkapan ikan pelagis di laut Sulawesi Tengah (Teluk Tomini dan Selat Makassar) mencapai ±227,179 ton/tahun, hal tersebut menunjukkan bahwa ikan layang (*Decapterus sp.*) tersedia dalam jumlah yang cukup banyak sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan. Namun, konsumsi ikan oleh masyarakat rendah karena daya beli rendah, kurangnya pengetahuan pasca panen, pengetahuan tentang gizi ikan. Sosis ikan memiliki potensi tinggi untuk meningkatkan konsumsi ikan karena gizi yang baik. Teknologi diversifikasi pengolahan ikan perlu dikembangkan dan diaplikasikan agar konsumsi ikan masyarakat Indonesia meningkat. Ikan laut merupakan sumber gizi makro dan mikro esensial yang baik. Ikan laut mengandung Fe, Zn, dan Ca yang lebih tinggi dibandingkan ikan air tawar (Rifat *et al.* 2023). Protein yang terkandung pada daging ikan terdiri dari serat protein yang lebih pendek dari protein daging sapi atau ayam sehingga lebih mudah diserap dan dicerna oleh tubuh. Kandungan asam lemak tak jenuh dapat menyimpan Tingkat Kolesterol di dalam darah dan bantuan dari asam lemak omega 3 (EPA dan DHA) dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Mengandung vitamin A, D, Thiamin, Riboflavin dan Niacin. Ikan juga kaya akan zat besi yang dapat mencegah anemia sedangkan kandungan yodium dapat mencegah penyakit gondok dan membantu pertumbuhan anak serta meningkatkan kecerdasannya (KKP 2018).

Diversifikasi produk olahan ikan diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan konsumsi ikan. Kecenderungan yang terjadi dimasyarakat khususnya anak-anak juga mengonsumsi sayuran sangat rendah, karena rasa sayuran kurang disukai padahal sayuran penting bagi tubuh. Pada pembuatan sosis jarang sekali menggunakan sayuran sebagai bahan baku. Salah satu sayuran yang dapat digunakan sebagai tambahan dalam pembuatan sosis adalah wortel yang kaya akan kandungan β -karoten dan vitamin A. Penelitian ini bertujuan

mengembangkan sosis ikan layang dengan tambahan wortel sebagai *snack* cerdas bagi usia anak-anak yang diharapkan memiliki kandungan gizi yang baik untuk kecerdasan otak.

Penelitian ini akan dilakukan dalam beberapa tahap meliputi (1) Formulasi; (2) Pembuatan sosis dari formula terpilih; (3) Melakukan berbagai analisis, yaitu analisis kandungan gizi (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat); Analisis komponen kimia lainnya (Kalsium, Zat Besi, β -karoten, dan Omega 3, (4) Melakukan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA); (5) Pemilihan formula berdasarkan analisis organoleptik, sifat fisik, dan kadar protein; (6) Daya terima.

Pengolahan data uji sensori yang terdiri dari Uji QDA, Uji hedonik dan mutu hedonik dimulai dengan pengumpulan data dari panelis yang memberikan penilaian terhadap atribut tertentu, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, *mouthfeel*, *aftertaste*, dan *overall*. Data akan diambil menggunakan skala penilaian 1–9 mencerminkan tingkat kesukaan atau kualitas. Data diolah menggunakan Microsoft Excel, pengolahan data dilakukan secara bertahap mulai dari *editing* untuk melihat kelengkapan data, *coding* untuk mempermudah tahapan *entry* dan *cleaning* yang bertujuan untuk memastikan ketepatan data.

Setelah itu, analisis data dilakukan menggunakan Software IBM SPSS Statistic. Data uji sensori dianalisis secara deskriptif untuk menghitung rata-rata, median, modus, standar deviasi, dan rentang nilai, sehingga memberikan gambaran awal tentang preferensi panelis terhadap sampel yang diuji. Data analisis proksimat dan komponen kimia lainnya dilakukan uji normalitas terlebih dahulu untuk melihat data tersebut normal atau tidak, lalu dianalisis menggunakan *one-way* ANOVA, bila data yang dihasilkan terdapat perbedaan yang nyata ($p < 0,05$), maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Kata kunci: Sosis, Ikan layang, Wortel, Kudapan