

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi dan peluang yang digunakan untuk pemanfaatan pengolahan kacang-kacangan menjadi produk pangan, hal tersebut tentunya didorong oleh beberapa faktor salah satunya adalah penyediaan kacang-kacangan yang melimpah. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kacang-kacangan terbesar di dunia. Penyediaan kacang tanah di Indonesia pada tahun 2020 adalah sebesar 1.142.000 ton yang berasal dari produksi dalam negeri serta yang didapatkan dengan cara impor. Faktor lain juga seperti konsumsi kacang tanah di Indonesia tahun 2020 sebesar 1.078.000 ton yang terdiri dari konsumsi rumah tangga dan penggunaan industri (Neraca Bahan Makanan, 2020).

Kacang tanah merupakan salah satu bahan yang biasa digunakan untuk pembuatan selai, selain harganya yang relatif murah dan mudah didapatkan, kacang tanah juga memiliki rasa yang lezat serta gurih. Akan tetapi menurut tabel gizi dari *USDA National Nutrient Database*, satu porsi atau setara dengan 2 sendok makan selai kacang tanah tanpa tambahan gula mengandung sekitar 16 miligram kalsium. Peran kalsium salah satunya adalah untuk membantu pembentukan tulang dan mempertahankan kepadatan tulang dan gigi. Jumlah ini hanya memenuhi sekitar 1,3% dari Kebutuhan kalsium harian yang dianjurkan menurut Peraturan Kementerian Republik Indonesia tahun 2019 dalam Angka Kecukupan Gizi (AKG) yaitu sebesar 1000 – 1200 mg/hari.

Meskipun selai kacang tanah kaya akan protein, lemak tak jenuh tunggal, vitamin E, dan mineral lainnya. Namun kandungan kalsiumnya yang rendah menjadikan kacang tanah bukan sumber kalsium yang ideal. Kacang tanah secara alami memiliki kandungan kalsium yang relatif rendah jika dibandingkan dengan sumber kalsium lainnya. Berdasarkan data Tabel komposisi pangan Indonesia tahun 2019, setiap 100 gram kacang tanah hanya mengandung sekitar 316 mg kalsium. Oleh karena itu, meskipun kacang tanah dapat memberikan kontribusi terhadap asupan kalsium, namun konsumsi kacang tanah saja tidak cukup untuk memenuhi

kebutuhan kalsium harian. Kurangnya mengkonsumsi kalsium dapat menimbulkan terjadinya berbagai penyakit seperti osteopenia yaitu kondisi dimana menurunnya kepadatan yang dapat berkembang menjadi osteoporosis, serta penyakit lainnya seperti hipertensi, gangguan jantung, perubahan gigi dan otak hingga kanker.

Kalsium merupakan zat gizi mikro yang dibutuhkan oleh tubuh dan mineral yang paling banyak terdapat dalam tubuh yaitu sebesar 1,5 – 2% dari berat badan orang dewasa atau kurang lebih sebanyak 1 kg. Hampir seluruh kalsium di dalam tubuh ada dalam tulang yang berperan sentral dalam struktur dan kekuatan tulang dan gigi. Sumber utama kalsium dalam makanan umumnya terdapat pada susu dan hasil olahannya. Namun sumber kalsium selain susu juga berperan penting untuk pemenuhan kebutuhan kalsium harian, baik yang berasal dari hewani maupun nabati. Bahan makanan sumber kalsium yang tinggi berasal dari hewani, seperti sarden, ikan yang dimakan dengan tulang, juga termasuk ikan kering. (Rachmiaty, 2009).

Ikan teri kering merupakan salah satu sumber kalsium yang mudah diolah, mudah didapatkan dan harganya yang murah. Kandungan kalsium dalam ikan teri kering jauh lebih tinggi dibandingkan dengan sumber kalsium lainnya seperti susu dan keju. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2019, 100 gram ikan teri kering tawar kering mengandung sekitar 2.381 miligram kalsium. Jumlah ini setara dengan 100% dari kebutuhan kalsium harian orang dewasa yang direkomendasikan yaitu 1.000 – 1.200 miligram per hari.

Selai kacang dengan bahan utama kacang tanah dengan substitusi tepung ikan teri kering memiliki beberapa manfaat mulai dari peningkatan nilai gizi khususnya kalsium yang penting untuk kesehatan tulang. Selai kacang komersial yang ada di pasaran kurang memperhatikan kandungan gizi khususnya dalam mineral yaitu kalsium, sehingga perlu disubstitusi dengan ikan teri kering yang memiliki kandungan yang kaya akan kalsium. Selain itu, penambahan ikan teri kering pada selai kacang akan meningkatkan cita rasa gurih dan tekstur yang lebih renyah.

Penambahan tepung ikan teri kering pada selai kacang diharapkan akan meningkatkan cita rasa dan tekstur selai kacang. Ikan teri kering memiliki rasa gurih

dan aroma yang khas, yang dapat menambahkan cita rasa baru pada selai kacang. Tekstur ikan teri kering yang kering dan renyah juga dapat menambahkan tekstur yang unik dan menarik pada selai kacang. Ikan teri kering memiliki rasa gurih yang dapat menambahkan rasa baru pada selai kacang, membuatnya lebih enak dan menarik. Ikan teri kering juga kaya akan protein dan beberapa vitamin dan mineral, sehingga penambahan tepung ikan teri kering pada selai kacang dapat meningkatkan nilai gizi selai kacang. Namun, penambahan atau substitusi tepung ikan teri kering harus dilakukan dengan jumlah yang tepat agar tidak mengganggu kualitas selai kacang.

Salah satu karakteristik yang perlu diperhatikan pada produk selai adalah daya oles, Daya oles yang semakin meningkat menggambarkan keadaan selai yang semakin mudah dioleskan, begitu pula sebaliknya daya oles semakin rendah menunjukkan bahwa selai semakin sulit dioles atau kualitasnya buruk. Daya oles dapat dilakukan dengan menganalisis laju alir (Alfian, 2016).

Berdasarkan uraian diatas maka diperlukan penelitian tentang pembuatan selai kacang tanah substitusi tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, terdapat rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Apakah terdapat perbedaan kandungan kalsium pada selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering?
2. Bagaimana karakteristik daya oles pada selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering?
3. Bagaimana klaim gizi sesuai dengan peraturan BPOM No. 1 tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan?
4. Bagaimana karakteristik organoleptik (tekstur, warna, rasa, dan aroma) pada selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering?

5. Bagaimana hasil perlakuan terbaik pada selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional sumber kalsium?
6. Bagaimana komposisi nilai gizi selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium?
7. Bagaimana perbandingan syarat mutu selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering jika dibandingkan dengan SNI selai kacang?
8. Bagaimana porsi pemberian selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengkaji selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering sebagai makan fungsional tinggi kalsium.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis perbedaan kandungan kalsium selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering terhadap kandungan kalsium selai kacang.
2. Menganalisis perbedaan daya oles selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering.
3. Menentukan klaim kalsium selai kacang tanah substitusi tepung ikan teri berdasarkan BPOM No. 1 Tahun 2022.
4. Menganalisis karakteristik organoleptik (tekstur, warna, rasa, dan aroma) selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering.
5. Menganalisis perlakuan terbaik selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering.
6. Menganalisis komposisi gizi selai kacang tanah substitusi tepung ikan teri kering perlakuan terbaik.
7. Membandingkan syarat mutu selai kacang tanah yang disubstitusi dengan tepung ikan teri kering perlakuan terbaik dengan SNI selai kacang no 2979:2022.
8. Menentukan porsi selai kacang tanah substitusi tepung ikan teri kering.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat teoritis

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi ilmiah terkait dengan selai kacang tanah sebagai makanan fungsional tinggi kalsium
2. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai acuan atau referensi dalam melakukan penelitian maupun pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang yang berkaitan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat terkait dengan kandungan gizi dan pengolahan pangan lokal untuk produk baru salah satunya adalah pembuatan selai kacang tanah substitusi tepung ikan teri kering sebagai makanan fungsional tinggi kalsium.