

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Geblek merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kulon Progo yang terbuat dari aci atau pati singkong basah dan bumbu bawang dengan teknik pengolahan digoreng. Karakteristik sensoris geblek antara lain warna putih, bentuk seperti angka delapan, rasa gurih, dan tekstur kenyal. (Meiyana dkk., 2018). Bahan dasar geblek adalah tapioka, sehingga kadar mineral dalam geblek kecil sekali bahkan tidak ada.

Tulang ikan Lele Dumbo merupakan bagian tubuh ikan yang belum dimanfaatkan dan merupakan limbah pada proses pembuatan abon Lele Dumbo. Tulang ikan memiliki kandungan kalsium terbanyak dari bagian tubuh ikan lainnya karena unsur utama dari tulang ikan yaitu kalsium, fosfor, dan karbonat (Trilaksani dkk., 2006). Kalsium dan Fosfor adalah mineral penting yang paling banyak dibutuhkan oleh manusia. Kalsium dapat membantu mencegah terjadinya osteoporosis.

Osteoporosis adalah suatu kondisi di mana tulang menjadi rapuh dan mudah retak atau patah, karena kekurangan kalsium dan akan meningkatkan risiko patah tulang yang dapat melumpuhkan dan menurunkan kualitas hidup serta dapat menyebabkan kematian (Handayani, 2007). Risiko osteoporosis ditentukan oleh puncak massa tulang (*peak bone mass*) yang dicapai pada masa pertumbuhan. Puncak massa tulang menentukan massa tulang pada usia tua. Dengan kata lain untuk menjamin tersedianya massa tulang di usia tua, tergantung pada puncak massa tulang

di masa pertumbuhan (Gibson, 2005). Kalsium, bersama fosfor, berperan untuk memperkuat tulang dan gigi agar tidak mudah patah dan rusak. Konsumsi kalsium yang cukup pada masa pertumbuhan dapat menjaga kekuatan tulang pada masa tua nanti (Cox, 2002).

Rendahnya konsumsi kalsium dan fosfor dipengaruhi oleh perilaku makan. Perilaku makan merupakan gaya hidup yang dipengaruhi secara langsung oleh lingkungan dan personal.

Penambahantepung tulang ikan lele dumbo pada geblek diharapkan dapat menambah kadar kalsium dan fosfor dalam geblek sehingga dapat menjadi alternatif jajanansumber kalsium dan fosfor dengan harga murah dan terjangkau bagi golongan sosial ekonomi menengah ke bawah.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menghasilkan produk geblek Kulon Progo yang tinggi kalsium dan fosfor serta dapat diterima oleh panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan lele dumbo dan perlakuan pemasakan terhadap kadar kalsium, fosfor, sifat kimia serta tingkat kesukaan panelis pada geblek Kulon Progo

- b. Menentukan perlakuan terbaik berupa penambahan tepung tulang ikan lele dumbo dan metode pemasakan pada geblek Kulon Progo.