

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) jenis ikan laut yang berasal dari suku *scrombidae*, terutama di perairan dangkal dekat pesisir di kawasan indo-pasifik barat. Ikan tongkol salah satu hasil laut yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Kebutuhan tersebut didukung karena ikan tongkol merupakan hasil laut yang cukup melimpah di Indonesia. Selain itu, ikan tongkol juga memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang cukup tinggi (Sanger, 2010) yaitu sebesar 1,5 g/100g (Atmaja, 2009). Upaya optimalisasi pengolahan ikan tongkol perlu dilakukan karena kandungan protein pada ikan tongkol cukup tinggi dibandingkan ikan lainnya. Oleh karena itu perlu adanya usaha diversifikasi dan inovasi guna memperbaiki nilai ekonomis ikan tongkol. Inovasi yang dapat dilakukan yaitu memanfaatkan ikan tongkol menjadi produk olahan nugget (Nelwan dkk, 2015).

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar. Pada dasarnya nugget ikan mirip dengan nugget ayam, perbedaannya terletak pada karakteristik nugget. Karakteristik pada nugget ikan tongkol ini yaitu sedikit padat dan beraromakan ikan tongkol.

Salah satu kelemahan ikan tongkol sebagaimana yang juga dimiliki oleh komoditi hewani lainnya adalah bahwa dengan kandungan gizi seperti protein dan air yang cukup tinggi, maka memiliki sifat yang mudah busuk setelah ditangkap dan mati. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha peningkatan karakteristik produk melalui proses pengolahan dan kualitas mutu pada nugget ikan tongkol dengan bahan pengikat. Menurut Widriani (2005), menjelaskan kualitas nugget juga dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satunya adalah jumlah konsentrasi bahan pengikat yang ditambahkan. Bahan pengikat yang ditambahkan pada nugget ikan tongkol ini yaitu tepung kedelai.

Bahan nugget dengan tambahan tepung kedelai (*glycine max*) merupakan inovasi terbaru dalam pembuatan bahan makanan yang mampu menambah kualitas nugget yang dihasilkan, baik tekstur, rasa, aroma, dan gizi pada nugget, karena pada tepung kedelai memiliki sumber protein nabati dan serat pangan yang banyak manfaat bagi tubuh. Menurut Darojat (2010), penambahan serat pangan pada produk olahan daging dapat meningkatkan *water holding capacity*. *Water holding capacity* merupakan kemampuan protein daging dalam mengikat air yang ditambahkan sehingga dapat mempengaruhi karakteristik produk. Serat pangan pada tepung kedelai ini guna memperbaiki tekstur pada nugget yang sedikit kering, dan meningkatkan kestabilan daya ikat air dan lemak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana memproduksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai secara optimal ?
2. Bagaimana cara menganalisa biaya proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai ?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai ?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui pembuatan nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai secara optimal.
2. Menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai.
3. Memasarkan produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai dengan cara yang mudah diterima konsumen.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai.
2. Menciptakan nugget dengan inovasi baru.
3. Meningkatkan daya terima konsumen akan produk nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kedelai.