

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang berkembang dan pembangunannya terus meningkat, serta aktivitas masyarakat yang semakin padat. Hal ini berdampak pada semakin sedikitnya waktu untuk mempersiapkan makanan. Namun, disisi lain masyarakat semakin terbuka wawasannya terhadap makanan yang sehat dan bergizi tinggi, tetapi dapat disajikan dengan cepat. Adapun salah satu olahan masakan yang cepat saji dan sangat digemari masyarakat adalah bakso.

Bakso ikan adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan (lumatan daging ikan), ditambah bahan pengisi berpati atau tepung tapioka dan bumbu-bumbu, yang dibentuk bulat-bulat dan dikukus dalam kukusan. Daging ikan pada umumnya yang banyak dibuat menjadi bakso adalah daging ikan tongkol. Selain rasanya yang nikmat, daging ikan tongkol juga mudah didapatkan.

Tongkol merupakan ikan yang memiliki gizi yang lengkap dan ikan tongkol memiliki kelebihan yaitu kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 dan setiap 100 gram mempunyai komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03% (Sanger G, 2010) serta mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B (thiamin, riboflavin dan niasin) (Hafiludin, 2011).

Kandungan nutrisi dan kadar air yang tinggi menyebabkan bakso ikan memiliki masa simpan yang singkat yaitu hanya mampu bertahan 12 jam hingga 1 hari pada penyimpanan suhu ruang (Syamadi dalam Ratna Puspita M, 2013). Bakso ikan mudah mengalami kerusakan. Menurut Effendi dalam Rifda Naufalin (2012) menyatakan bahwa komposisi dari bahan pangan dapat ikut menentukan mikroba yang tumbuh di dalamnya, karena hal ini akan menentukan jumlah zat – zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroba. Untuk itu, penulis melakukan salah satu bentuk inovasi bakso yang sehat dan bernilai gizi tinggi dengan membuat bakso goreng dengan bahan utama ikan tongkol.

Daging ikan tongkol padat dan terlihat seperti memiliki 2 bagian warna, putih dan kemerahan/gelap. Bagian ikan tongkol yang berwarna gelap lebih banyak mengandung lemak karena terdapatnya *lateral line*, tempat urat syaraf yang dilindungi oleh lemak. Sedangkan daging ikan tongkol yang berwarna putih, mempunyai kadar protein yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah. Selain dalam bentuk segar, di pasar tradisioanal, potongan daging ikan tongkol juga ada yang dijual dalam bentuk pindang (dikukus dalam besek bambu) (Hafiludin, 2011).

Protein daging ikan tersusun atas sarkoplasma yang terdapat dalam plasma otot dan miofibriler yang menyusun serabut otot atau miofibril. Sedangkan jaringan ikat tersusun dari protein yang disebut stroma. Sarkoplasma mengandung berbagai macam protein larut air yang disebut miogen. Protein miofibriler merupakan protein yang membentuk miofibril atau serabut otot yang tersusun dari aktin, miosin, dan protein-protein pengatur seperti tropomiosin, troponin, dan aktinin. Protein miofibriler menyusun 66-77% dari total protein daging ikan. Protein ini berperan penting dalam penggumpalan dan pembentukan gel pada pengolahan ikan secara modern (misalnya surimi, kamaboko, dan marine beef) (Latifa *et al*, 2014).

Bakso goreng merupakan makanan ringan dan bergizi. Bakso yang mengandung protein dan kandungan gizi lainnya sangat banyak manfaatnya. Bakso goreng ini diolah melalui proses memasak yang sangat dijaga kualitasnya yang dikonsumsi dengan menambahkan saus pedas atau manis untuk menambah cita rasa bakso goreng.

Bakso goreng ini disajikan mengikuti kemajuan dari produk-produk makanan yang sekarang lagi banyak disenangi oleh konsumen. Bakso goreng ini memiliki manfaat di antaranya, sebagai lauk untuk sarapan di pagi hari, sebagai penunda lapar menjelang makan siang, teman minum teh ketika bersantai, dan sebagainya. Selain itu, bakso goreng baik untuk diet dan kesehatan ketika seseorang mengurangi untuk mengonsumsi nasi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri Tugas Akhir dengan judul Bakso Goreng Ikan Tongkol :

1. Apakah telah dijumpai bakso goreng ikan tongkol ?
2. Bagaimana cara produk bakso goreng ikan tongkol bertahan lama ?
3. Bagaimana analisa usaha produksi dan pemasaran pada bakso goreng ikan tongkol menguntungkan ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diantaranya :

1. Melakukan inovasi baru pada karakteristik yang berbeda dengan menambahkan ikan tongkol dan mengetahui komposisi yang baik agar menghasilkan produk bakso goreng yang berkualitas.
2. Memasarkan dengan cara menjual langsung dan menjual online, melihat kemasan tidak bocor dan tertutup dengan rapat / tidak ada celah agar bakso goreng tetap terjaga kerenyahannya.
3. Melakukan perhitungan secara teliti analisa usaha serta kelayakan produksi dan pemasaran bakso goreng ikan tongkol.

1.4 Tujuan Program

Tujuan program Tugas Akhir hasil yang diharapkan sebagai berikut :

1. Memproduksi bakso goreng ikan tongkol yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menentukan strategi pemasaran bakso goreng ikan tongkol.
3. Mendapatkan analisa usaha produksi bakso goreng ikan tongkol yang layak untuk dilanjutkan sebagai usaha.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Produk bakso goreng ikan tongkol diharapkan mengisi pasaran produk bakso goreng yang telah beredar dipasaran.
2. Bakso goreng ikan tongkol dapat bertahan lama pada suhu ruang jika kemasan tidak ada yang bocor.
3. Usaha produksi dan pemasaran bakso goreng ikan tongkol layak untuk dilanjutkan sehingga dapat meningkatkan ekonomi dan menjadi peluang usaha menguntungkan.

1.6 Manfaat Program

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

1. Menambah pengetahuan manfaat ikan tongkol yang kaya akan protein dan lemak.
2. Mengetahui rasa bakso goreng ikan tongkol.
3. Mengetahui peluang usaha produksi dan pemasaran bakso goreng ikan tongkol.