

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengkonsumsi ikan sangat penting untuk memenuhi asupan nutrisi pada tubuh. Sebagai bahan pangan, ikan merupakan sumber protein, sumber lemak, vitamin, dan mineral yang baik dan bersifat prospektif. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari sumber hewani yang absorpsi proteinnya lebih tinggi dari sumber protein hewani yang lain seperti daging sapi dan daging ayam karena daging ikan memiliki serat-serat protein yang lebih pendek dibandingkan dengan serat protein pada daging sapi dan daging ayam (Sutarno,2018). Jenis ikan yang sangat familiar dan digemari oleh masyarakat adalah ikan teri. Ikan teri dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan maupun snack. Panganan dari ikan teri cukup banyak, sebanyak 65% hasil olahan tradisional adalah berupa ikan teri asin yang menunjukkan bahwa olahan dari ikan asin sangat digemari oleh masyarakat Indonesia yang disebabkan oleh cita rasa, aroma, dan teksturnya (Savitri, 2018).

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, menjadi komoditas unggulan, ketersediaan produksi sepanjang tahun dan menjadi salah satu komoditas industri pengolahan produk perikanan (Laisa *et al.* 2013; Akbar *et al.* 2016; Safrudin *et al.* 2014). Ikan teri merupakan lauk mina tinggi protein, seluruh badannya dapat dikonsumsi sehingga memungkinkan penyerapan zat gizi yang maksimal. Protein ikan teri tersusun atas beberapa macam asam amino esensial (Lasimpala, 2014). Nilai gizi yang terkandung dalam 100g ikan teri yaitu 77 kkal, protein 16 g, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, dan besi 1 mg (Atmaria *et al.* 2005). Sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomis dengan nilai gizi yang baik, ikan teri dapat dijadikan sebagai bentuk diversifikasi olahan pangan yaitu dapat dijadikan sebagai camilan dalam bentuk stik.

Stik merupakan salah satu makanan yang sangat familiar di masyarakat dan merupakan camilan ringan yang sangat cocok dinikmati kapan saja. Berbagai macam stik banyak dijumpai dipasaran misalnya stik kentang, keju, tempe ubi dan talas. Seiring dengan kebutuhan nutrisi yang lebih besar maka masyarakat mulai

melirik ikan dijadikan stik (Befrison, 2020). Berdasarkan SNI. 01-2713-2000 kandungan protein pada stik sebesar minimal 5% artinya stik tanpa campuran bahan lainnya memiliki nilai gizi yang relatif rendah. Fortifikasi bahan baku ikan dalam produk bertujuan untuk menambah nilai gizi untuk camilan stik. Hal ini diperkuat oleh Sankar *et al.*, (2013), ikan teri dapat dijadikan pelengkap nutrisi yang bernilai tinggi dan sehingga layak untuk dikonsumsi sehari-hari. Berkembangnya berbagai macam camilan juga diikuti oleh variasi bahan tambahan pangan yang dipasarkan selain untuk meningkatkan kualitas juga meningkatkan nilai jual. Salah satu bahan tambahan pangan yang dapat ditambahkan ke suatu produk makanan adalah dengan bumbu penambahan perisa atau bumbu.

Bumbu atau perisa adalah suatu bahan untuk memperbaiki dan meningkatkan aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami (I Nyoman, 2017). Dengan memperhatikan proses atau teknik mencampur bumbu dasar dengan memperhatikan kualitas dari teknik, rasa, aroma, warna, dan tekstur yang baik dari bahan makanan maka akan menghasilkan produk akhir makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Bentuk perisa ada tiga yaitu, cair, semi padat dan padat. Penggunaan perisa tergantung pada bahan pangan yang diolah, dengan tujuan memberikan rasa tertentu yang dominan pada makanan.

Balado merupakan bumbu tabur atau *seasoning powder* yang merupakan bumbu perisa untuk makanan ringan berbentuk seperti tepung halus dan kering. Penggunaannya pada makanan dilakukan dengan cara ditaburkan secara langsung pada makanan, umumnya pada makanan ringan setelah selesai digoreng. Umumnya penggunaan bumbu tabur balado diberikan pada makanan ringan (Kurniawan, 2017).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk melakukan proses produksi dan pemasaran stik ikan teri rasa balado yang memiliki nilai gizi yang tinggi dengan karakteristik bentuknya yang pipih, rasa yang gurih pedas, tekstur yang renyah, beraroma ikan teri banyak dinikmati oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara proses produksi stik ikan teri rasa balado yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil studi kelayakan usaha stik ikan teri rasa balado untuk layak dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran stik ikan teri rasa balado yang tepat atau diterima konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui tata cara proses produksi stik ikan teri rasa balado yang baik sehingga disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil studi kelayakan usaha stik ikan teri rasa balado.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan stik ikan teri rasa balado.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen dalam mengkonsumsi olahan produk dari ikan teri dalam bentuk stik ikan teri rasa balado.
2. Membuka peluang usaha berskala industri rumah tangga maupun industri skala besar dalam produksi stik ikan teri rasa balado.