

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan yang sering ditemui di perairan Indonesia. Pada tahun 2021, data statistik hasil tangkapan ikan tongkol di Indonesia dapat mencapai 594 ton, di Provinsi Jawa Timur sendiri hasil tangkapan ikan tongkol dapat mencapai 50 ton. Namun tingkat konsumsi ikan tongkol masih rendah, sekitar 56,48 kg per kapita (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022). Ikan tongkol memiliki kandungan protein sebanyak $\pm 23,2$ gr, selain itu terdapat asam lemak omega-3 sebesar $\pm 2,7$ gr, dan nutrisi esensial lainnya yang dapat meningkatkan kesehatan kardiovaskular dan kognitif (A. W., Rio, 2017). Selain memiliki gizi yang tinggi, ikan tongkol memiliki rasa yang enak akan tetapi produk olahannya masih terbatas. Selama ini pengolahan ikan tongkol seringkali diolah menjadi pindang dan pepes (Pandit, 2016).

Selain ikan tongkol, daun kelor juga merupakan salah satu sayuran yang penuh gizi baik, banyak ditemukan di Indonesia (Isnain dan Nurhaedah, 2017). Daun kelor sering disebut sebagai *superfood* karena mengandung banyak gizi seperti protein, zat besi, vitamin C yang baik untuk tubuh (Amelia, 2020). Pemanfaatan kelor terutama pada produk pangan dapat membantu mempertahankan keanekaragaman hayati dan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor.

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu serta air. Ciri khas nugget yang memiliki tekstur luar yang renyah dengan bagian dalam yang gurih dikarenakan diselimuti oleh putih telur dan tepung panir (Budi, 2023). Nugget menjadi salah satu produk olahan pangan yang cukup diminati oleh berbagai kalangan (Winnarko, 2020). Nugget memiliki manfaat sebagai alternatif makanan olahan serta dapat dijadikan sebagai sarana untuk memenuhi gizi terutama untuk anak – anak. Nugget menjadi salah satu opsi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat modern saat ini yang serba cepat dan praktis (Budi, 2023). Namun nugget juga memiliki kelemahan yaitu kandungan seratnya cukup rendah sehingga perlu adanya serat tambahan agar kandungan gizi pada nugget lebih seimbang (Winnarko, 2020).

Penambahan tepung kelor ke dalam adonan nugget memerlukan formulasi yang sesuai karena sifat dari tepung kelor akan membuat adonan menjadi padat karena kadar air dalam adonan tersebut menjadi berkurang (Hasanah, 2015). Oleh karena itu, penambahan tepung kelor dilakukan terhadap tepung tapioka yang memiliki sifat berlawanan dari tepung kelor yaitu dapat mengikat air karena memiliki kandungan pati yang lebih tinggi sehingga dapat membuat tekstur dari nugget menjadi sesuai dengan tekstur nugget yang telah beredar di masyarakat (Aristawati, 2013). Selain itu, penambahan ISP (*Isolated Soy Protein*) dilakukan untuk mengurangi kepadatan adonan yang diakibatkan oleh penambahan tepung kelor (Arifandy, 2016).

Proyek usaha mandiri nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor. Penambahan ikan tongkol dan penambahan tepung kelor diharapkan dapat memberikan opsi makanan olahan dengan gizi yang tinggi terhadap konsumen. Pembuatan nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor ini juga dapat meningkatkan diversifikasi produk cepat saji dengan nilai gizi yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi Nugget Ikan Tongkol dengan Penambahan Tepung Kelor adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor yang dapat diterima oleh Konsumen?
2. Bagaimana hasil Analisa kelayakan usaha proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk hasil proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung kelor.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk hasil proses produksi nugget ikan tongkol dengan penambahan tepung Kelor.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapat dengan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Memanfaatkan ikan tongkol dan daun kelor sebagai deversifikasi produk hasil olahan perikanan dan kelautan, dalam bentuk nugget.
2. Menjadikan peluang wirausaha baru dibidang pengolahan hasil perikanan dan kelautan, khususnya dalam bentuk Nugget