

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya hayati yang sangat besar dengan berbagai macam jenis makhluk hidup didalamnya. Kekayaan hayati tersebut diantaranya adalah ikan yang mempunyai manfaat dalam bidang kesehatan karena ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi serta dari segi ekonomi sangat bagus dinilai dari harga jual yang tinggi. Manusia sangat memerlukan protein ikan karena selain mudah dicerna kadar lemak ikan yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

Ikan cakalang merupakan jenis ikan yang digemari oleh semua orang. Alasan ikan cakalang ini banyak dinikmati karena ikan ini memiliki cita rasa yang gurih, padat serta mempunyai cita rasa yang khas dan mudah diolah menjadi berbagai menu makanan sehari-hari. Selain itu, ikan cakalang memiliki kandungan protein yang tinggi dan mengandung senyawa Omega 3 yang sangat cocok untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan. Ikan cakalang ini bisa diolah menjadi makanan yang diinovasikan dengan tahu menjadi nugget.

Nugget adalah produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Bahan baku nugget adalah daging ayam dan daging sapi. Salah satu alternatif untuk mengganti daging sapi dan ayam adalah daging ikan cakalang. Pengolahan ikan sebagai nugget perlu penambahan bahan lain untuk lebih mengefisiensikan penggunaan ikan cakalang, sebagai bahan tambahan pada pembuatan nugget adalah tahu yaitu sebagai variasi untuk menambah kandungan protein pada nugget.

Tahu adalah makanan dengan bahan baku kedelai yang dihancurkan menjadi bubur. Tahu mempunyai rasa segar, berwarna putih dengan tekstur lembek serta mempunyai daya cerna yang tinggi. Tahu dapat dimanfaatkan menjadi aneka ragam masakan, mulai dari sekedar digoreng begitu saja sampai dengan dijadikan masakan istimewa. Untuk inovasi baru maka dibuatlah nugget tahu cakalang.

Pembuatan nugget tahu cakalang merupakan inovasi baru dalam pembuatan nugget. Dengan bahan baku ikan cakalang dan tahu ini diharapkan bisa menambah kualitas nugget yang baik, dari tekstur, rasa dan gizi pada nugget. Nugget tahu cakalang juga merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang hampir sama dengan nugget lainnya. Pembuatan nugget tahu cakalang ini cukup mudah dan bahannya pun mudah didapat. Nugget tahu cakalang dibuat sebagai ide baru untuk makanan inovasi nugget. Dengan bahan utama tahu dan ikan cakalang serta campuran tepung panir dengan bentuk yang menarik.

Berdasarkan hal tersebut, usaha nugget tahu cakalang mampu dijadikan sebagai alternatif usaha. Usaha nugget tahu cakalang ini butuh suatu analisis untuk mengetahui layak atau tidaknya nugget tahu cakalang ini diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pemasaran nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana kelayakan usaha nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses pembuatan nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mampu melakukan pemasaran nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Mampu menganalisis kelayakan usaha nugget tahu cakalang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas Akhir yang telah ditetapkan, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat.

1. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan lainnya.
2. Meningkatkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha.