

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya ikan dengan keanekaragaman hayati (*bio-diversity*) paling tinggi. Potensi perikanan budidaya secara nasional diperkirakan seluas 15,59 juta hektar (ha) yang terdiri dari potensi air tawar 2,23 juta ha, air payau 1,22 juta ha, dan budidaya laut 12,14 juta ha. Pemanfaatannya hingga saat ini masing - masing baru 10,1 persen untuk budidaya air tawar, 40 persen untuk budidaya air payau, dan 0,01 persen untuk budidaya air laut (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011).

Salah satu potensi budidaya perikanan yang melimpah yaitu budidaya air tawar. Pertumbuhan produksi budidaya air tawar meningkat cukup signifikan dalam kurun waktu lima tahun terakhir yaitu sebesar 8,83%. Pertumbuhan jenis budidaya tertinggi terjadi pada budidaya kolam, yaitu sebesar 17,82%. Salah satu komoditas dengan penggunaan media kolam adalah komoditas lele dumbo (Anonim, 2013).

Perkembangan usaha budidaya ikan lele semakin meningkat setelah masuknya jenis lele dumbo (*Clarias sp.*) ke Indonesia (Khairuman dan Amri, 2002). Faktor yang menjadi penyebab pesatnya perkembangan budidaya lele dumbo, ialah karena dalam proses produksinya lebih banyak memanfaatkan sumber daya yang ada dan menggunakan komponen lokal yang cukup besar, sementara hasil usaha budidaya Lele sangat berpotensi besar terhadap pasar domestik (Tajerin, 2008).

Menurut Data Statistik Kelautan dan Perikanan, hasil produksi ikan lele pada tahun 2011 mencapai angka 330.687 ton untuk seluruh wilayah Indonesia, sedangkan untuk wilayah Jawa menempati produksi tertinggi yaitu sebesar 253.272 ton. Salah satu kabupaten yang memiliki potensi budidaya ikan air tawar melimpah tersebut ialah kabupaten Jember. Data Dinas Perikanan, Peternakan, dan Kelautan Jember, tahun 2015 menunjukkan pada tahun 2012, produksi ikan air tawar mencapai 3.963,6 ton; sedang pada 2013 meningkat menjadi 4.733,5 ton; dan pada tahun 2014 meningkat menjadi 7.445,8 ton.

Peningkatan jumlah rumah tangga yang membudidayakan ikan terjadi pada budidaya kolam. Tahun 2012, ada 2.710 rumah tangga yang menggunakan kolam sebagai tempat budidaya. Jumlah meningkat pada tahun 2013 menjadi 2.735 rumah tangga, dan pada 2014 mencapai 3.095 rumah tangga. Komoditas terbesar pada tahun 2014 adalah ikan lele (5.275,10 ton), gurami (1.733,70 ton), dan nila (265 ton) (Dinas Perikanan, Peternakan, dan Kelautan Jember, 2015). Namun sayangnya jumlah produksi yang tinggi ini tidak diimbangi dengan keanekaragaman pengolahan ikan lele. Pemanfaatannya hanya sebatas sebagai lauk yang digoreng atau disambal.

Ikan lele (*clarias gariepinus burchell*) merupakan ikan yang mengandung gizi tinggi sebanding dengan daging ikan lain. Beberapa jenis ikan, termasuk ikan lele mengandung protein lebih tinggi dan lebih baik dibandingkan dengan daging hewan. Protein yang tinggi dapat mendukung perkembangan otak pada anak – anak (Tim Agriminakultura, 2008).

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku. Berasal dari daging yang sebelumnya digiling hingga lembut, kemudian ditambah bahan pendukung lain seperti garam, air es, bahan pengisi (filler), emulsifier, dan bumbu-bumbu. Produk nugget memiliki daya tahan hingga 2 minggu di dalam freezer. Nugget termasuk kedalam makanan siap saji, yang sangat digemari masyarakat terutama anak- anak. Di zaman yang serba modern mayoritas masyarakat yang lebih memilih makanan praktis dan siap saji.

Semua jenis daging dapat diolah menjadi nugget seperti daging ayam maupun ikan (Marina, 2009) bahkan nugget bisa juga dari daging sapi, kambing, domba dan babi (Suseno et al., 2007). Produk nugget juga bisa divariasikan dengan penambahan sayur, keju dan bahan tambahan makanan lain yang fungsinya untuk menambah nilai gizi dari nugget. Nugget ikan sebenarnya sudah tidak asing lagi di masyarakat karena produk sudah ada beredar dipasaran, namun tidak sebanyak produk nugget daging ayam dan sapi. Salah satu pemanfaatan ikan lele menjadi produk nugget siap makan, menambah nilai ekonomis ikan lele dan meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Sebagai upaya dalam peningkatan pemenuhan gizi masyarakat.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah atau kendala dalam Proyek Usaha Mandiri ini adalah:

1. Belum ada formulasi yang tepat dan proses pengolahan yang baik pada pembuatan nugget ikan lele.
2. Belum ada analisa ekonomi produksi dan pemasaran produk nugget ikan lele.
3. Masyarakat masih belum tahu nugget ikan lele, karena belum banyak beredar di pasaran

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Melakukan formulasi untuk menemukan komposisi dan takaran bahan yang tepat serta proses pengolahan yang baik, sehingga menghasilkan produk nugget ikan lele yang bermutu.
2. Melakukan analisa ekonomi terhadap produksi dan pemasaran nugget ikan lele.
3. Melakukan promosi dengan cara langsung dan melalui sosial media internet.

## **1.4 Tujuan Program**

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

1. Mencari formulasi dan proses yang tepat dalam pembuatan produk nugget ikan lele.
2. Memproduksi dan menghitung analisa ekonomi produksi dan pemasaran produk nugget ikan lele.

### **1.5 Kegunaan Program**

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

1. Menghasilkan produk pangan yang bermutu dan berdaya jual.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari produk hasil perikanan terutama ikan lele.
3. Memberikan inovasi terhadap diversifikasi pangan produk hasil perikanan.