

BAB 1. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Sebagian masyarakat di era saat ini khususnya masyarakat Indonesia telah mengalami perubahan cara mengonsumsi makanan yaitu dari pola konsumsi daging segar menjadi pola konsumsi produk-produk olahan daging siap saji. Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia dan aktivitas masyarakat yang begitu sibuk mengakibatkan perubahan pada pola konsumsi olahan daging menjadi daging *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan) mengalami perkembangan yang begitu pesat, salah satunya yaitu produk nugget. Selain produk nugget produk olahan dari daging diantaranya yaitu sosis, bakso, otak-otak, siomay dll.

Ikan lele termasuk jenis ikan air tawar yang sangat populer dimasyarakat Indonesia khususnya ikan lele dumbo yang memiliki nama ilmiah yaitu *Clarias Gariepinus*. Ikan lele dumbo cukup populer karena harganya yang terjangkau, dan memiliki rasa gurih, serta tekstur dagingnya yang lunak dan kesat. Nilai gizi dari daging ikan lele dumbo memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan beberapa jenis ikan air tawar lainnya seperti ikan gabus, ikan mujair, dan ikan mas. Bahkan dibandingkan dengan daging sapi dan daging ayam kandungan kalsium dari ikan lele dumbo masih jauh lebih tinggi dan ikan lele dumbo memiliki kadar lemak yang tergolong rendah.

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan budidaya yang produksinya dari tahun ketahun cenderung mengalami peningkatan. Data Jember Information Centre (2015), menunjukkan bahwa pencapaian nilai produksi ikan lele di Kabupaten Jember pada tahun 2009 yaitu sebesar 1.796,1 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2013 menjadi 3.248,10 ton. Lele dumbo memiliki kekurangan yaitu dari sisi rasa, kegurihan lele dumbo memang sedikit di bandingkan dengan lele lokal. Apalagi jika ukuran lele telah menjadi semakin besar, rasanya pun akan semakin hambar. Kandungan air yang tinggi pada ikan lele merupakan faktor yang mempercepat proses pembusukan sehingga

dibutuhkan pengolahan agar kekurangan ini dapat diantisipasi. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan adalah membuat nugget ikan lele dumbo.

Nugget merupakan salah satu makanan siap saji yang dapat diterima oleh masyarakat karena lebih praktis, ekonomis, dan cepat untuk dikonsumsi (Nurmalia, 2011). Nugget merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang cukup populer di masyarakat. Biasanya nugget terbuat dari daging yang memiliki potongan relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian diolah menjadi ukuran yang lebih besar dibantu dengan bahan pengikat (Moedjiharto, 2002).

Tahapan proses pembuatan nugget meliputi tahap pencampuran adonan, pencetakan adonan dan pengukusan. Selanjutnya nugget kukus diiris dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan bahan pelapis dan digoreng (Gozali, 2001). Biasanya nugget terbuat dari daging ayam, namun tidak sedikit yang telah memberikan inovasi terhadap nugget dengan mengganti daging ayam dengan olahan ikan, beberapa ikan yang sering digunakan dalam pembuatan nugget yaitu ikan tenggiri, ikan tuna, ikan bandeng, dan ikan lele.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a. Bagaimana menentukan formulasi daging lele dumbo yang tepat dalam pembuatan nugget lele dumbo?
- b. Bagaimana analisa ekonomi proses produksi nugget lele dumbo?
- c. Bagaimana cara pemasaran yang efektif agar nugget lele dumbo dikenal luas dan disukai oleh masyarakat?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternative pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah:

- a. Melakukan pengujian beberapa formulasi yang tepat dengan cara melakukan pra produksi, agar dihasilkan nugget lele yang baik.
- b. Menganalisa biaya ekonomi produksi nugget lele.

- c. Melakukan mengujian pemasaran diberbagai tempat yang memadai untuk produk nugget lele.

1.4 Tujuan Program

Kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Nugget lele dumbo bertujuan untuk :

- a. Mendapatkan formulasi yang tepat dalam pembuatan nugget lele dumbo sehingga dapat diterima oleh konsumen.
- b. Mengetahui analisa ekonomi produksi nugget lele dumbo.
- c. Mengetahui cara pemasaran yang efektif agar nugget lele dumbo dapat diterima oleh konsumen.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu sebagai berikut :

- a. Meningkatkan nilai jual lele dumbo dengan adanya pengolahan menjadi nugget lele.
- b. Membuka peluang usaha dalam produk makanan berupa nugget lele dumbo dalam skala besar maupun industri rumah tangga.
- c. Mendapatkan keuntungan yang besar dalam penjualan nugget lele dumbo.