

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Dunia pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat. Perkembangan ini ditandai dengan banyaknya usaha pangan yang bermunculan, misalnya makanan yang sudah banyak diketahui di kalangan masyarakat namun dikemas dengan kreatif dan salah satu aplikasinya adalah makanan siap saji (*fast food*). Kecenderungan mengkonsumsi makanan *fast food*, beberapa tahun ini mengalami peningkatan yang pesat. Padatnya aktivitas seseorang berimbas terhadap berkurangnya waktu yang tersedia untuk memasak makanan sendiri. *Frozen food* adalah salah satu bentuk perkembangan usaha *fast food* karena konsumen dapat memproses makanan tersebut dengan cara yang mudah dan cepat. *Frozen food* merupakan produk setengah jadi yang dikemas dan dibekukan untuk diolah kembali dengan cara dipanaskan. Salah satu contoh produk *frozen food* adalah *nugget*. Jenis *nugget* yang umum beredar di kalangan masyarakat adalah *nugget* ayam, oleh karena itu pada perencanaan pengolahan pangan ini digunakan ikan sebagai bahan baku untuk inovasi pengolahan ikan.

Ikan merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial, karena keberadaanya sebagai bahan pangan dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat, suku, dan agama. (Rahardi *et al.*, 1995). Pengolahan ikan pada umumnya adalah digoreng, dibakar maupun dibuat makanan berkuah. Salah satu jenis ikan yang banyak mengandung gizi dan manfaat bagi kesehatan yaitu ikan patin. Ketersediaan ikan patin di Indonesia khususnya di Jawa Timur sangat melimpah. Ikan patin juga merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki daging tebal dan tidak terdapat banyak duri, selain itu ikan patin juga dapat berkembang biak pada perairan yang tidak mengalir dengan kandungan oksigen yang rendah serta pertumbuhannya cepat

(Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011). Tingkat konsumsi ikan per kapita penduduk Indonesia hanya mencapai 31,5kg/tahun, angka tersebut termasuk rendah apabila dibandingkan dengan Malaysia yang mencapai 55,4kg/tahun. Perbedaan yang cukup jauh tersebut karena kesadaran tentang pentingnya mengkonsumsi ikan masih kurang, sehingga diperlukan usaha untuk membuat inovasi untuk menaikkan nilai ekonomis ikan.

*Nugget* merupakan pengolahan bahan pangan dengan metode restrukturisasi daging ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan bahan pengisi (*filler*). *Nugget* juga diminati oleh masyarakat luas, mulai dari anak-anak hingga orang lanjut usia. Pengolahan daging ikan menjadi *nugget* merupakan salah satu alternatif pemanfaatan komoditi ikan, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Besarnya konsumsi *nugget* oleh masyarakat membuat persaingan dalam bidang industri pangan menjadi suatu peluang untuk mengembangkan produk yang kreatif dan inovatif dengan menciptakan *nugget* berbahan baku ikan patin dengan mutu yang baik dan dapat dipertanggungjawabkan sebagaimana yang direncanakan dalam unit usaha yang akan dilakukan dalam skala industri rumah tangga.

## **1.2. Tujuan**

- 1.2.1. Merencanakan pendirian industri rumah tangga pengolahan *nugget* ikan patin dengan kapasitas 50 *box* (@400 g per *box*).
- 1.2.2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- 1.2.3. Melakukan evaluasi terhadap usaha *nugget* yang dijalankan.