

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan Negara kepulauan yang kaya akan hasil perikanan, namun hingga saat ini sektor tersebut masih belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Kurang maksimalnya pemanfaatan di sektor perikanan bukan dikarenakan teknologi serta sarana penangkapan ikan yang tidak memadai, melainkan karena produsen belum dapat mengubah bahan baku ikan tersebut menjadi suatu produk yang stabil dan dapat diterima.

Produk daging giling ikan yang sudah ada saat ini antara lain otak-otak, bakso ikan, pempek, dan berbagai macam produk lainnya. Salah satu produk yang dimungkinkan dapat diolah dari bahan baku ikan yaitu, produk *nugget*. *Nugget* sendiri merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *braded*) (Maghfiroh, 2000). Produk *nugget* ikan sendiri masih merupakan suatu hal yang baru di Indonesia, karena selama ini kebanyakan *nugget* masih terbuat dari daging ayam.

Ikan yang akan digunakan untuk diolah menjadi produk *nugget* adalah ikan tenggiri. Menurut Direktorat Jendral Perikanan Tangkap (2013), penangkapan ikan Tenggiri di Indonesia memiliki kenaikan rata-rata sebesar 2,21% pada kurun waktu 2005-2013 dengan data terakhir (2013) sebesar 151.628 ton. Ikan tenggiri ini dipilih karena banyak ditemukan di perairan laut Indonesia serta memiliki karakteristik jaringan daging yang baik (banyak mengandung aktin dan myosin), sehingga dapat membentuk sistem emulsi yang baik pada produk *nugget* yang dihasilkan. Selain itu, ikan

tenggiri juga memiliki kandungan lemak yang rendah, kaya akan protein, dan mengandung asam lemak tak jenuh omega 3. Omega 3 ini berfungsi dalam mencegah penyempitan pembuluh darah serta dapat menurunkan kolesterol, sehingga dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh konsumen.

Produk *nugget* yang akan diorientasikan diberi nama “NIGI”. “NIGI” itu sendiri merupakan singkatan dari *nugget* ikan tenggiri. Alasan yang mendasari pemilihan nama tersebut dikarenakan mudah untuk diucapkan dan singkat, sehingga diharapkan mudah untuk diingat oleh konsumen. Produk “NIGI” ini sendiri sudah pernah diorientasikan dalam bentuk *frozen* dan siap saji pada kegiatan PKM, hanya saja dari hasil penjualan menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai “NIGI” dalam kemasan siap saji. Hal tersebut yang mendasari “NIGI” hanya dijual dalam kemasan siap saji (dalam *cup*) yang dilengkapi garpu dan sistem penjualan dilakukan secara *pre order*. Hal ini ditujukan untuk menyesuaikan dengan gaya hidup masyarakat modern yang serba praktis. Keunggulan dari produk *nugget* siap saji ini yaitu, dapat langsung dikonsumsi pada saat bepergian dan juga tidak perlu menggorengnya terlebih dahulu dalam cara penyajiannya.

Bahan baku ikan tenggiri yang akan digunakan berasal dari pasar ikan “Bulak”, Kenjeran, Surabaya. Lokasi yang dipilih untuk dijadikan sebagai tempat produksi “NIGI” juga berdekatan dengan tempat asal bahan baku yaitu, di Jalan Babatan Pantai Utara VII no 17, Perumahan Kenjeran Indah Surabaya. Kapasitas produksi “NIGI” dalam satu hari dirancang sebanyak 50 *cup* dengan berat *nugget* 170 gram/*cup* dan akan dipasarkan di dalam kota Surabaya. Segmen pasar yang dituju oleh produk “NIGI” ini adalah masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke atas. Mengingat kepadatan penduduk yang berpusat di Surabaya yang meyakinkan produsen

bahwa “NIGI” ini memiliki potensi untuk dikembangkan.

Perencanaan industri rumah tangga ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan dari bahan baku ikan, serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan produk pangan yang bergizi. Selain itu, juga diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar.

## **1.2. Tujuan Penulisan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “NIGI” (*nugget* ikan tengiri).
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “NIGI” (*nugget* ikan tengiri).