

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani dengan nilai gizi tinggi. Banyak jenis ikan yang dikenal dan dibudidayakan di Indonesia khususnya di tambak di daerah Jawa Timur adalah ikan bandeng. Produk pangan olahan ikan bandeng yang umum di pasar adalah bandeng presto, bandeng bakar atau pepes bandeng. Ikan bandeng dapat dimanfaatkan lebih lanjut sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan. Hal ini dikarenakan selama ini makanan ringan berbasis bahan pangan hewani masih jarang ditemukan di masyarakat. Produk inovasi olahan ikan bandeng tersebut dapat berupa “Keriban” yang merupakan singkatan dari keripik bandeng. Produk olahan pangan terutama keripik yang terbuat dari bahan pangan hewani yang masih sedikit jumlahnya membuat peluang bisnis usaha pengolahan “Keriban” masih tergolong cukup bagus.

Makanan ringan yang dikonsumsi anak-anak biasanya memiliki nilai gizi yang cukup rendah. Jumlah protein dan omega 3 yang tinggi pada ikan bandeng yaitu 38,8-45,8% dan 14,2% dapat menjadi sumber protein dan lemak dalam pembuatan keripik bandeng (Tucker, 2012). Komposisi lain seperti kandungan mineral dan vitamin yang tinggi dari ikan bandeng juga dapat menjadi nilai tambah bagi produk keripik bandeng yang dihasilkan. Produk inovasi olahan bandeng ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada camilan yang dikonsumsi anak-anak. Ikan bandeng yang digunakan dalam keripik bandeng dapat menjadi bentuk nyata inovasi produk dalam rangka bentuk budidaya pangan lokal di Indonesia.

1.2 Tujuan

1. Menciptakan sebuah inovasi produk pangan berbasis komoditi lokal yaitu ikan bandeng sebagai bahan baku makanan ringan.
2. Meningkatkan nilai gizi camilan dengan menggunakan ikan bandeng sebagai bahan baku produk.