



BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Produk olahan perikanan memiliki peningkatan daya kosumsi di masyarakat hal ini merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan nutrisi seperti kebutuhan protein. Nugget merupakan produk siap saji mulai mengalami pengembangan dan banyak digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh kehidupan modern yang memiliki kesibukan sehingga produk siap saji akan lebih mudah untuk dihidangkan dan menghemat waktu. Produk olahan ikan banyak digunakan untuk pembuatan nugget ikan, dimana produk olahan memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh (Burhan,2004).

Formulasi produk ikan memiliki peranan penting dalam pengembangan produk yang baru dalam usaha makanan. Pengelolaan hasil ikan saat ini mulai mengalami pengembangan, hal ini disebabkan banyaknya produsen yang mulai melakukan inovasi untuk formulasi pangan. Selain itu formulasi ikan segar menjadi salah satu bahan tambahan pada produk pangan juga dapat menambah daya umur simpan. Pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produksi, baik yang berasal dari penangkapan maupun akuakultur, dan untuk mengenalkan produk perikanan ke pasaran dan diterima oleh konsumen secara luas (Fahrul, 2004). Salah satu bentuk dari olahan ikan ialah nugget ikan.

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C (Ginting,2015).Pembuatannuggetdariikanlele

memerlukan bahan-bahan tambahan yang berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat disamping bumbu dan rempah-rempah, bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung. Modifikasi ikan lele pada pembuatan nugget memiliki harga yang lebih bisa dijangkau dengan menurunkan biaya produksi dengan cara memodifikasi bahan pengisi dan mengganti bahan baku yang digunakan tepung terigu, tapioka, danmaizena.

Ikan lele dumbo (*Clarias sp*) termasuk dalam jenis ikan air tawar dengan ciri-ciri tubuh yang memanjang, agak bulat, kepala gepeng, tidak memiliki sisik, mulut besar, warna kelabu sampai hitam. Kulit lele dumbo berlendir tidak bersisik, berwarna hitam pada bagian punggung) dan bagian samping (lateral) (Suyanto, 2007). Potensi ikan lele sangat mudah didapatkan hal ini disebabkan karena ikan lele banyak di budidaya oleh masyarakat. Melimpahnya hasil panen lele sering membuat harga jual ikan lele rendah. Oleh karena itu untuk memanfaatkan ikan lele tersebut di perlukan inovasi baru sehingga menjadi suatu produk ikan lele yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan daya simpan yang lama.

Berdasarkan uraian diatas maka uraian diatas maka peneliti mengambil judul penelitian “Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung.”

RumusanMasalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian yaitu Bagaimana meningkatkan Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung melalui pengujian organolaptik ?

TujuanPenelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka didapatkan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung melalui pengujian organolaptik.

ManfaatPenelitian

Hasil penelitian diatas dapat memberikan manfaat terhadap beberapa pihak antara lain:

1. Memberikan inovasi baru untuk pengolahan bahan pangan ikanlele
2. Menambah daya simpan ikanlele
3. Memberikan tambahan sumber nutrisi padanugg