

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu merupakan bab pendahuluan yang menjelaskan mengenai latar belakang, tujuan, rumusan masalah, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok di kalangan masyarakat Indonesia (Wibowo, 2018). Pertumbuhan penduduk Indonesia yang semakin meningkat yaitu pada tahun 2020 sebesar 270,2 juta jiwa atau bertambah 32,56 juta jiwa dibandingkan tahun 2010 sehingga kebutuhan pangan meningkat (Badan Pusat Statistik, 2021). Kebutuhan pangan di Indonesia terutama protein dibutuhkan masyarakat Indonesia untuk memenuhi gizi mereka (Wibowo, 2018). Protein merupakan suatu zat makanan yang penting bagi tubuh, karena protein berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh serta mengandung zat pembangun dan zat pengatur. Salah satu olahan mengandung protein yaitu sosis dengan jenis makanan *frozen food* (Prisilia, 2017).

Sosis merupakan salah satu olahan pangan yang mengandung protein sesuai dengan anjuran SNI minimal 13% dan kandungan lemak maksimal sebesar 25% (Badan Standart Nasional, 1995). Bahan baku sosis yang dapat digunakan sebagai bahan dasar yang memiliki protein yaitu daging sapi, ayam maupun ikan. Beberapa protein hewani tersebut mudah didapatkan terutama ikan sehingga dapat digunakan sebagai salah satu olahan sosis. Sosis ikan mulai meningkatkan produksinya sebagai salah satu variasi dari olahan sosis yaitu nugget ikan sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat pada ikan, (Raharjo, 1995).

Melimpahnya hasil ikan Kuniran di Kabupaten Lamongan, sehingga harus dilakukan pengolahan lebih lanjut dikarenakan ikan yang tidak memiliki jangka waktu lama dalam penyimpanannya. Pengolahan ikan juga akan menambah nilai jual pada hasil ikan tersebut. Salah satu UMKM olahan sosis yaitu UD Mitra Abadi menggunakan daging ikan Kuniran sebagai bahan dasar sosis. UMKM UD Mitra Abadi memiliki karyawan sebesar 40 Karyawan. Olahan sosis yang diproduksi oleh UD Mira Abadi salah satunya yaitu nugget ikan dengan komposisi daging ikan

Kuniran, air, minyak nabati, tepung roti, terigu, bumbu dan penguat rasa. UMKM UD Mitra Abadi bukan salah satu usaha sosis menggunakan bahan dasar ikan yang ada di Lamongan karena berdasarkan data Badan Statistik Kabupaten Lamongan terdapat duabelas usaha pengolahan nugget ikan. Nugget ikan merupakan salah satu produk unggulan yang dimiliki oleh UD Mitra Abadi, dalam setiap hari 1300 pcs olahan ikan yang terdiri dari nugget ikan, pentol ikan, dan skalop atau otak-otak ikan. Olahan ikan yang paling banyak terjual adalah nugget ikan dimana dalam sehari sekitar 700 pcs nugget ikan yang terjual. Disamping itu muncul banyaknya produk nugget ikan yang beredar di wilayah Kabupaten Lamongan, dari hasil observasi dalam satu distributor *frozen food* terdapat sekitar tiga sampai lima jenis nugget ikan. Hal tersebut membuat UD Mitra Abadi khawatir akan persaingan pasar hal ini menyebabkan UD Mitra Abadi harus bersaing sehingga dituntut dapat mempertahankan dan meningkatkan daya saing. Dalam hal ini UD Mitra Abadi ingin membuat rancangan pengembangan produk sebelum produk yang ada dipasaran saat ini tidak kalah bersaing pasaran, agar produk yang dihasilkan dapat diterima dan sesuai dengan keinginan konsumen makan UD Mitra Abadi harus mengetahui spesifikasi produk nugget ikan yang diinginkan oleh masyarakat khususnya di wilayah kabupaten Lamongan.

Menurut Cohen (1995), QFD (*Quality Function Deployment*) merupakan salah satu metode yang digunakan untuk melakukan perencanaan dan pengembangan suatu produk yang pembuatannya terstruktur sehingga dapat menentukan keinginan dan kebutuhan pelanggan dengan jelas, kemudian mengevaluasi produk dengan kemampuan secara sistematis dalam pemenuhan keinginan pelanggan tersebut. *Quality Function Deployment* dapat digunakan oleh suatu organisasi atau badan usaha untuk menentukan keinginan konsumen sehingga membantu untuk menemukan inovasi dalam meningkatkan produk yang dihasilkan, (Goetsch, 1997). Metode QFD dapat digunakan dalam penelitian ini untuk mengembangkan produk nugget ikan pada UD Mitra Abadi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sesuai dengan latar belakang yang telah dijelaskan yaitu bagaimana mengembangkan produk nugget ikan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap produk nugget ikan?

1.3 Tujuan Penelitian

Rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini yaitu mengembangkan rancangan teknis nugget ikan sesuai dengan tingkat keinginan dan kebutuhan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari tujuan yang telah dipaparkan diatas dapat diambil manfaat pada penelitian antara lain:

1. Sebagai landasan dalam mengembangkan produk dalam upaya peningkatan kualitas.
2. Dapat mengetahui apa yang dibutuhkan konsumen terhadap produk nugget ikan.

1.5 Asumsi-Asumsi

Asumsi-asumsi pada penelitian ini yaitu tidak adanya masalah dalam penyediaan bahan baku ikan Kuniran.

1.6 Batasan Masalah

Agar tidak meluasnya permasalahan pada saat penelitian maka terdapat batasan-batasan masalah antara lain:

1. Penelitian ini dilakukan di UMKM UD Mitra Abadi.
2. Produk yang diteliti adalah nugget ikan Kuniran.

1.7 Sistematika Penelitian

Penyusunan laporan pada penelitian ini memiliki beberapa Fasean yaitu sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Bab satu ini berisi tentang latar belakang yang menjelaskan permasalahan yang dibahas seperti rumusan masalah, tujuan, manfaat, Batasan-batasan dalam penelitian serta asumsi-asumsi yang menunjang penelitian ini.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab dua ini berisi mengenai landasan teori yang menunjang mengenai penelitian yang dilakukan sebagai acuan dalam proses pengolahan data hasil penelitian dengan metode yang digunakan seperti pengertian metode House Of Quality.

Bab III Metodologi Penelitian

Bab tiga ini berisi tentang urutan dilakukannya penelitian seperti jenis penelitian, waktu dan tempat penelitian, metode pengumpulan data, metode pengolahan data dan metode analisa data.

Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab empat ini berisi tentang pengolahan data dari data mentah hingga hasil dari output pada penelitian yang dilakukan beserta hasil analisis dari hasil pengolahan data.

Bab V Kesimpulan dan Saran

Bab lima ini berisi tentang kesimpulan yang dapat diambil dari hasil pengolahan data yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya dan bersikan saran untuk penelitian selanjutnya.