

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki ± 17.540 buah pulau dengan luas laut 5,8 juta km persegi serta bentangan pantai sepanjang ± 81.000 km (Departemen Kelautan dan Perikanan 2014). Menurut Resoedarmo (1988), secara perlahan namun pasti, pemanfaatan sumber daya alam laut di Indonesia terus berkembang terutama pemenuhan kebutuhan pangan khususnya sebagai sumber protein hewani. Sebagai contoh, pada tahun 1979 produksi seluruh perikanan di Indonesia lebih dari 1,7 juta ton. Pada tahun 2012 produksi ikan di Indonesia mencapai lebih dari 15 juta ton dengan sumbangan konsumsi protein ikan terhadap konsumsi protein hewani masyarakat di Indonesia mencapai 57%. Data SUSENAS (Survey Sosial Ekonomi Nasional) – BPS. Potensi total tersebut diperkirakan meliputi sumber daya perikanan pelagis 3,5 juta ton/tahun, demersal 2,5 juta ton/tahun, tuna 166 ribu ton/tahun, cakalang 275 ribu ton/tahun, udang 69 ribu ton/tahun dan ikan karang 48 ribu ton/tahun. Pemanfaatan secara keseluruhan baru sekitar 21% hingga masih dapat dikembangkan (Nontji, 2005).

Ikan sebagai bahan pangan mempunyai keunggulan terutama kandungan Omega 3 dibanding sumber protein hewani lainnya. Salah satu jenis ikan yang terkenal di wilayah perairan Indonesia adalah cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Penangkapan cakalang banyak di perairan Indonesia, terutama di bagian timur sekitar Bitung, Ternate, Ambon, Sorong, Waigeo. Pengolahan ikan cakalang selama ini hanya sebatas dijual dalam bentuk ikan segar (bahan mentah), tepung ikan, abon ikan, ikan pindang (Afrianto dan Liviawaty, 2011).

Komoditi hasil laut lainnya yang memiliki potensi adalah rajungan, selain pada daging, peluang pemanfaatan juga pada limbah pengolahan daging rajungan. Menurut Rochima (2005), limbah rajungan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, hasil analisis tepung limbah rajungan menunjukkan kadar kalsium sebesar 14,87% pada tepung limbah bagian dalam serta 39,32% pada tepung cangkang rajungan yang

digunakan sebagai bahan utama pembuatan serbuk perisa alami makanan pada penelitian Hermansyah *et.al.*, (2006) dan diolah menjadi tepung sebagai bahan campuran pembuatan kerupuk pada penelitian Abadi dan Suyatno (2011).

Menurut Junianto (2003), usaha mengintensifkan sumber daya hayati laut akan menjadi tidak berguna jika tidak bersamaan dengan peningkatan teknik penanganan dan pengolahan tujuannya berkolerasi positif terhadap kualitas mutu dan nilai harga jual. Seiring berkembangnya teknologi pengolahan pangan, masyarakat mulai juga mengembangkan pola konsumsi makanan yang serba instan, enak, sehat dan ekonomis. Salah satu alternatif pengolahan adalah dengan pembuatan naget. Menurut Saparinto (2011), naget merupakan olahan pangan berbahan baku daging sapi, ayam dan kelinci atau sumber protein lainnya yang giling dengan emulsi bahan tambahan lainnya dan dilapisi tepung panir (roti), bahan tambahan yang dapat di jadikan sebagai bahan pengisi naget adalah tepung terigu. Pada penelitian Electrika (2007) dengan pengujian sifat sensoris serta pengujian tekstur secara obyektif disimpulkan yang paling disukai panelis dibuat menggunakan bahan tepung terigu pada penambahan 30 % dibandingkan dengan bahan pengisi lain.

Pengolahan pangan yang menjadi pilihan, bersamaan dengan program pemerintah yaitu Gerakan “ Ayo Makan Ikan Bikin Cerdas” dengan memperhatikan sumber hayati laut yang berpotensi yaitu dengan pembuatan naget berbahan ikan cakalang dengan pemanfaatan tepung cangkang rajungan yang menambah nilai kandungan gizinya. Oleh karena itu diperlukan penelitian guna mengetahui proporsi perbandingan bahan baku daging ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu : tepung cangkang rajungan) yang terbaik sesuai selera konsumen kemudian diuji kimia sesuai dengan SNI Naget Ikan 7758:2013. Pembuatan naget memberikan peluang bisnis mengingat peminat naget dari semua kalangan masyarakat. Selain kualitas mutu, dalam pembuatan produk baru juga harus memperhatikan nilai jual yang ekonomis sehingga perlu dilakukan studi analisis kelayakan bisnis secara finansial dengan memperhatikan beberapa faktor dalam menghasilkan produk akhir yang disukai oleh konsumen dan memiliki profit keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah yang digunakan ialah :

1. Berapa perbandingan proporsi terbaik naget berbahan ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu : tepung cangkang rajungan) yang diminati masyarakat ?
2. Bagaimana sifat kimiawi dan mikrobiologi dari naget berbahan ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu : tepung cangkang rajungan) sesuai dengan minat masyarakat ?
3. Bagaimana analisis usaha secara finansial dari naget berbahan ikan cakalang sesuai dengan minat masyarakat ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mencari perbandingan proporsi terbaik naget ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu: tepung cangkang rajungan) sesuai minat kesukaan masyarakat.
2. Menganalisis sifat kimiawi dan mikrobiologi dari naget berbahan ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu : tepung cangkang rajungan) sesuai dengan minat masyarakat.
3. Menganalisis usaha secara finansial naget ikan berbahan ikan cakalang berpeluang atau tidaknya sebagai usaha bisnis.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Penganekaragaman pengolahan hasil laut sebagai bahan pangan dengan pembuatan naget berbahan ikan cakalang.
2. Memberikan alternatif pengolahan pangan berupa naget berbahan ikan cakalang dan bahan pengisi (tepung terigu : tepung cangkang rajungan) dengan proporsi terbaik yang di minati masyarakat.
3. Memberikan gambaran bisnis peluang usaha berbahan ikan.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini ialah :

1. Penentuan perlakuan terbaik berdasarkan uji sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur) yang disesuaikan dengan tingkat nilai kepentingan dan rata skor kesukaan dari panelis.
2. Analisis studi kelayakan bisnis yang dilakukan pada penelitian ini adalah analisis finansial dengan menghitung *BEP*, perhitungan laba-rugi, *B/C Rasio* (*benefit and cost rasio*, dan *PBP* (*payback periode*)).

1.6 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini ialah :

1. Proporsi daging ikan cakalang dan bahan pengisi dengan penambahan konsentrasi tepung cangkang rajungan memberikan pengaruh beda nyata terhadap penilaian sensoris naget.
2. Proporsi daging ikan cakalang dan bahan pengisi dengan penambahan konsentrasi tepung cangkang rajungan tidak memberikan pengaruh beda nyata terhadap penilaian sensoris naget.