

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya. Makanan dengan konsep *ready to cook* menjadi salah satu contohnya, yaitu makanan yang telah melalui proses pengolahan baik dari pendahuluan hingga proses pengemasan, hal tersebut dimaksudkan agar ketika sampai ditangan konsumen siap untuk dimasak dan mengurangi cemaran mikroba. *Frozen food* merupakan produk makanan yang telah dikemas dan disimpan beku dalam *freezer* sehingga siap untuk dimasak dan dikonsumsi pada waktu tertentu (Anggraini, 2010). Salah satu contoh produk *frozen food* yang sering dijumpai dipasaran adalah *Nugget*.

*Nugget* adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung (*batter*), pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Tanoto, 1994). *Nugget* juga merupakan salah satu produk olahan *restructured meat* yaitu dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif lebih kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi lebih besar dan menjadi suatu produk olahan (Amertaningtyas, 2000). Pembuatan *nugget* biasanya menggunakan daging ayam sebagai dasar pembuatannya. Daging ayam memiliki kadar lemak yang tinggi yaitu 25 g/100 g daging, dan kadar protein 18,20 g/100 g daging (Ditjenak, 2001). Oleh karena itu perlu dilakukan pemilihan bahan baku *nugget* yang sehat dan memiliki nilai gizi yang tinggi salah satunya adalah ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki kandungan lemak yang relatif kecil yaitu 3 g/100 g daging dan protein

27g/100 g daging. Selain itu pemanfaatan ikan tongkol juga dilakukan sebagai bentuk diversifikasi pangan. Kandungan protein pada nugget yang cukup tinggi berbanding terbalik dengan kandungan serat yang sangat rendah, oleh karena itu dapat dilakukan penambahan wortel yang berfungsi sebagai *filler* untuk menambah nilai serat pada nugget. Kandungan serat wortel adalah 2,8 g/100g bahan. Pemilihan wortel juga karena bahan ini mudah ditemui di pasar dan swalayan di seluruh Indonesia.

Pada tugas Perencanaan Unit Usaha Pengolahan Pangan, *nugget* ikan tongkol dengan penambahan wortel dijual dalam bentuk *frozen*, dikemas menggunakan kemasan PP (*Polypropylene*) berbentuk *pouch* dan dilengkapi dengan *zipper* agar lebih mudah saat akan mengkonsumsi produk, dan lebih rapat untuk mencegah udara yang masuk. Pemilihan kemasan PP karena kemasan ini memiliki sifat transparan, keras tetapi tetap fleksibel, kuat, tahan terhadap bahan kimia, panas, dan minyak, selain itu kemasan PP juga tahan terhadap suhu rendah (Azriani, 2006).

*Nugget* yang dibuat diberi merek “Nugget Oishi”, oishi dalam bahasa Jepang berarti “enak”. Merek “nugget oishi” ini mewakili pesan yang ingin kami sampaikan pada masyarakat bahwa produk ini adalah makanan yang enak dan sehat. Keunggulan produk ini adalah, *nugget* dengan komposisi nutrisi yang cukup tinggi dan sehat karena memiliki kandungan lemak yang rendah dan mengandung protein serta serat yang cukup tinggi.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari penulisan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini adalah untuk merencanakan produksi “nugget oishi” dengan kapasitas produk 6 kg/hari @250 gram/*pack* dan melakukan kajian kelayakan unit usaha ini.