

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman menyebabkan perubahan pada pola hidup masyarakat. Masyarakat cenderung lebih menyukai hal yang praktis dan cepat karena semakin padatnya aktivitas, sehingga masyarakat zaman sekarang lebih menyukai mengkonsumsi makanan siap saji. Salah satu makanan siap saji yang disukai oleh masyarakat yaitu *nugget*. *Nugget* merupakan produk siap saji yang telah mengalami pemasakan hingga setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. *Nugget* juga merupakan salah satu produk *frozen food*. *Frozen food* adalah produk setengah matang yang kemudian dikemas dan dibekukan untuk kemudian diolah kembali dengan cara dipanaskan. Pada proses pembuatan *nugget* umumnya menggunakan bahan baku ayam, oleh karena itu pada penulisan karya ilmiah ini digunakan bahan baku ikan sebagai inovasi.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang digemari masyarakat karena relatif mudah diperoleh dan memiliki harga yang terjangkau. Pengolahan ikan pada umumnya hanya sebatas digoreng, dibakar maupun dimasak kuah. Salah satu jenis ikan yang belum banyak diolah oleh masyarakat adalah ikan patin. Ikan patin memiliki daging yang cukup tebal dan duri yang tidak terlalu banyak sehingga memudahkan dalam proses pembuatan *nugget* ikan. Ikan memiliki beberapa kelemahan salah satunya adalah mudah mengalami kerusakan fisik maupun kimia. Kerusakan yang terjadi dapat menyebabkan mutu *nugget* ikan tersebut dapat mengalami penurunan sehingga harus dilakukan pencegahan untuk mempertahankan mutu produk tersebut. Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan

standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, 2004). Pengendalian mutu merupakan faktor penting dalam menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan. Pengendalian mutu harus dilakukan sejak awal proses produksi hingga mencapai produk akhir dan demikian pula proses distribusi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, penjaminan produk, mencegah banyaknya produk yang rusak dan mencegah pemborosan biaya akibat kerugian yang ditimbulkan (Junais, 2013). Oleh karena itu, dalam karya ilmiah ini dibahas mengenai cara pengendalian mutu pada produk *nugget* ikan patin mulai dari pemilihan bahan baku sampai dengan proses pembekuan, serta distribusinya.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengendalian mutu mulai dari pemilihan bahan baku sampai dengan proses pembekuan, serta distribusi *nugget* ikan patin?

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui cara pengendalian mutu pada setiap tahapan proses pembuatan *nugget* ikan patin serta distribusinya.