

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani dengan nilai gizi cukup tinggi, mengandung vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah diolah, namun harus tetap dipertahankan kualitas dan kesegarannya karena ikan mudah mengalami kerusakan akibat adanya pertumbuhan mikroba. Kualitas dan kesegaran ikan dapat dipertahankan dengan menyimpannya pada suhu rendah, dilakukan pengawetan, dan diolah untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang relatif lama. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan dibagi menjadi dua jenis, yaitu ikan laut, seperti ikan kakap dan ikan tenggiri, dan ikan tawar, seperti ikan gurami dan ikan mujair. Banyak jenis ikan yang dibudidayakan di Indonesia, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas, salah satunya adalah ikan tenggiri.

Ikan tenggiri merupakan ikan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dibandingkan dengan ikan lainnya. Ikan tenggiri memiliki kadar protein yang tinggi, yaitu sekitar 18,5-20,5% dan kadar lemak yang rendah, yaitu sekitar 1,9-2,05% (Purwaningsih, 2010). Kandungan gizi ikan tenggiri yang baik tersebut, masih terbatas pemanfaatannya sehingga mampu memberikan nilai tambah melalui inovasi produk pangan olahan agar lebih dapat diminati konsumen. Salah satu inovasi produk olahan ikan tenggiri adalah “ANORI” yang merupakan singkatan dari Abon Nori Tenggiri. Produk olahan pangan ini berupa abon ikan tenggiri yang dibalut dengan nori, dengan demikian merupakan peluang usaha rumah tangga yang menjanjikan.

Abon ikan merupakan produk pangan yang terbuat dari cabikan daging ikan yang direbus, dicampur dengan bumbu-bumbu untuk menambah flavor, kemudian digoreng kering atau dilakukan proses pengovenan untuk menghasilkan abon kering. Pengembangan produk abon ikan dilakukan dengan membalut abon kering tersebut dengan lembaran nori, dan dipotong dengan ukuran kecil, sehingga mudah dikonsumsi dalam sekali lahap. Produk inovasi olahan tenggiri ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada produk pangan semua golongan umur, dari anak-anak hingga dewasa. Ikan tenggiri yang digunakan dalam produk abon nori tenggiri dapat menjadi bentuk nyata inovasi produk dalam rangka bentuk budidaya pangan lokal di Indonesia.

1.2 Tujuan

- 1.2.1 Menciptakan sebuah inovasi produk pangan berbasis komoditi lokal yaitu ikan tenggiri sebagai bahan baku pembuatan ANORI .
- 1.2.2 Meningkatkan nilai manfaat ikan tenggiri dengan menggunakannya sebagai bahan baku produk.