

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kawasan Provinsi Gorontalo merupakan kawasan yang mempunyai nilai ekonomi, sosial dan ekologis yang sangat berarti bagi kelangsungan hidup masyarakat di sekitarnya. Perikanan di wilayah Teluk Tomini merupakan salah satu bidang yang diharapkan dapat dan mampu menjadi penopang perekonomian rakyat di kawasan Indonesia Timur. Sub-sektor perikanan Kota Gorontalo dapat berperan dalam pemulihan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat karena potensi sumberdaya ikan yang besar dalam jumlah dan keragamannya. Selain itu terkandung sumberdaya yang dapat diperbaharui (*renewable resource*) sehingga dengan pengelolaan yang bijaksana dapat terus dinikmati manfaatnya (Fausan 2011).

Salah satu potensi sumber daya ikan yang menghasilkan devisa yang cukup besar di Indonesia selain ikan tuna yaitu ikan cakalang terutama di provinsi Gorontalo. Ikan cakalang merupakan jenis ikan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Perikanan di wilayah Gorontalo merupakan salah satu bidang yang diharapkan dapat dan mampu menjadi penopang perekonomian masyarakat. Selama ini pemanfaatan produk ikan di Provinsi Gorontalo baru sebatas konsumsi harian dengan metode pengolahan sederhana, padahal banyak hasil olahan yang dapat diolah dengan bahan baku ikan. Salah satu contoh olahan ikan yaitu nugget ikan.

Nugget adalah produk olahan yang memiliki rasa enak dan khas sehingga digemari oleh semua kalangan masyarakat. Bahan baku nugget adalah daging ayam atau daging sapi. Salah satu pengganti daging ayam dalam pengolahan nugget adalah daging ikan cakalang, karena struktur daging ini memiliki kemiripan dengan daging ayam. Ikan cakalang sendiri sangat baik dikonsumsi karena memiliki kandungan gizi. Sehingga ikan cakalang cocok untuk bahan baku nugget. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan kajian tentang “Proses Pengolahan Nugget Ikan Cakalang”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana tahapan dalam pengolahan nugget ikan cakalang

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dalam penelitian ini untuk mengamati tahapan proses pembuatan nugget ikan cakalang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dicapai dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Untuk menambah wawasan bagi mahasiswa tentang proses pengolahan nugget ikan cakalang dan sebagai wadah untuk menyatukan teori dan kegiatan di lapangan, dan juga.
2. Sebagai bahan informasi dasar bagi yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang proses pengolahan nugget ikan cakalang.