

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia cumi-cumi (*Loligo* sp.) merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting. Tingkat kenaikan produksi cumi-cumi pertahunnya sebesar 20%, cukup besar dibandingkan dengan udang dan tuna (Dirjen Perikanan, 2005). Produksi cumi-cumi di Indonesia diperkirakan mencapai 28,25 ribu ton per tahun (Dahuri, 2004). Hasil produksi yang cukup tinggi ini menunjukkan bahwa cumi mempunyai potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai macam produk yang lebih praktis dalam cara konsumsi maupun penyajiannya.

Cumi-cumi (*Loligo* sp.) merupakan salah satu jenis hasil perikanan laut yang mempunyai kandungan protein cukup tinggi, yaitu sebesar 9,8 – 12 %. Pada cumi-cumi selain dagingnya yang mudah dicerna, juga mengandung asam amino esensial serta kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan (Hendrayana, 2010).

Data Dinas Perikanan dan Kelautan (DPK) Provinsi Gorontalo (2014), menunjukkan jumlah produksi cumi-cumi di Gorontalo pada tahun 2014 yaitu 761,8 ton. Dari jumlah tersebut, sebesar 99,09% dipasarkan segar sedangkan sisanya 0,91% dalam bentuk olahan. Data yang ada menggambarkan bahwa tingkat pemanfaatan cumi-cumi menjadi produk olahan masih rendah. Hal ini disebabkan karena pemanfaatan cumi-cumi di Gorontalo, sesuai hasil pengamatan di lapangan hanya diolah menjadi masakan tradisional seperti tumis cumi-cumi. Namun di daerah lain upaya untuk mengembangkan hasil olahan cumi-cumi telah dilakukan, tetapi masih terbatas sebagai konsumsi lokal antara lain cumi-cumi kertas, cum-cumi kering asin, cumi-cumi asap dan cumi-cumi kaleng (Hulalata, dkk. 2013).

Cumi-cumi (*Loligo* sp.) dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan diantaranya yaitu nugget. Nugget merupakan jenis produk makanan yang berbahan daging dan memiliki umur simpan yang relatif lama karena perlakuan

penyimpanan pada suhu beku. Selain itu, kecenderungan masyarakat dewasa ini yang menyukai mengkonsumsi makanan cepat saji seperti nugget (Tan, 1994).

Berbagai olahan nugget ikan yang telah diteliti yaitu nugget ikan tenggiri (Tanoto, 1994), ikan sapu-sapu (Erawati, 2001), ikan nila (*Oreochromis niloticus*) (Abdillah, 2006), ikan layang (*Decapterus* sp.) (Utiahman, 2013), ikan nike (*Awowaous melanocephalus*) (Pikoli, 2015). Dari hasil penelitian tersebut, penelitian mengenai nugget cumi-cumi belum dilakukan. Umumnya jenis nugget yang banyak beredar di pasaran dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat yaitu nugget ayam dan ikan, namun nugget yang cita rasa cumi-cumi belum terlalu banyak. Oleh sebab itu untuk memperkaya cita rasa dan menambah nilai gizi, produk nugget dapat dilakukan diversifikasi dengan cumi-cumi. Cumi-cumi mengandung protein yang cukup tinggi dalam bentuk segar, yaitu sebanyak 9,8-12% (Hedrayana, 2010). Oleh karena itu, penggunaan cumi-cumi dengan kandungan protein yang tinggi, selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi, juga memberi cita rasa pada nugget serta menambah nilai gizi pada nugget. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat cumi-cumi yang diharapkan dapat menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat sebagai pengganti nugget ikan dan ayam, dengan judul “Karakteristik organoleptik dan kimia nugget cumi-cumi (*Loligo* sp.).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formula nugget cumi-cumi terpilih ditinjau dari segi organoleptik hedonik ?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimiawi produk terpilih hasil formulasi nugget cumi-cumi ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui formula terpilih dari produk nugget cumi-cumi berdasarkan nilai organoleptik hedonik.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimiawi produk nugget cumi-cumi terpilih.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk nugget cumi-cumi dan diharapkan menjadi informasi tentang cara pengolahan nugget cumi-cumi (*Loligo* sp.).