

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perairan Indonesia mempunyai potensi sumber daya perairan laut yang cukup besar, di antaranya ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, kerang, udang, lobster dan cumi-cumi. Cumi-cumi merupakan produk laut yang cukup melimpah di perairan Indonesia dan sangat diminati masyarakat terutama penggemar *seafood* dan *chinese food*. Hasil ekspor cumi-cumi pada tahun 2016 mencapai 5.579,32 ton per tahun. Produksi cumi-cumi di Indonesia diperkirakan mencapai 20,74 ton per tahun (KKP, 2016).

Cumi-cumi atau dalam bahasa latin *Loligi indica*. merupakan sumber makanan yang bergizi tinggi. Kandungan protein cumi-cumi sekitar 67%, selain itu terdapat asam amino esensial dan non esensial serta mengandung unsur-unsur mineral makro dan mikro serta berbagai kandungan nutrisi lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh (Astawan, 2009).

Cumi-cumi (*Loligi indica*) merupakan produk laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Sebagian besar cumi-cumi diolah menjadi bahan makanan protein tinggi. Cumi-cumi memiliki sifat mudah mengalami penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengolahan agar cita rasanya tidak berkurang. Produk olahan cumi-cumi sebagai konsumsi lokal di Indonesia masih sangat terbatas, salah satu olahannya yaitu nugget cumi-cumi. Nugget cumi-cumi merupakan salah satu cara pengolahan cumi-cumi dengan cara penggorengan. karena itu dapat dilakukan pengembangan produk olahan menjadi suatu produk yang praktis dalam cara konsumsi maupun penyajiannya, yakni dengan cara mengolah cumi-cumi kedalam produk nugget cumi-cumi yang ditambahkan dengan tepung jagung nikstamal.

Pemilihan bahan utama untuk membuat nugget dari cumi-cumi yaitu sebagai bentuk penganekaragaman pada produk nugget serta melihat tingkat kesukaan

konsumen dan mutu dari nugget cumi-cumi yang ditambahkan dengan tepung jagung nikstamal. Produk nugget yang banyak beredar di pasaran dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat yaitu nugget ayam. Namun seiring perkembangan zaman nugget telah dibuat dengan menggunakan bahan ikan. Karena itu peneliti ingin mencoba untuk membuat suatu olahan nugget dengan bahan utama cumi-cumi yang ditambahkan dengan tepung jagung nikstamal.

Pada penelitian ini akan menganalisis kandungan gizi dan sensori nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung nikstamal terhadap kandungan zat gizi nugget cumi-cumi.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana menganalisis kandungan gizi nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal.
2. Bagaimana mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal berdasarkan uji sensori.

1.3 Tujuan

1. Menganalisis kandungan gizi nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal berdasarkan uji sensori.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi pada masyarakat untuk pemanfaatan cumi-cumi segar menjadi produk nugget cumi-cumi dengan substitusi tepung jagung nikstamal.
2. Memberikan informasi kepada nelayan untuk meningkatkan pendapatan dengan memanfaatkan cumi-cumi sebagai produk olahan.