

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang paling banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat (Hadiwiyoto, 1993). Ikan merupakan Sumber daya perikanan laut di Indonesia dapat memperoleh 65 juta ton pertahun, tetapi dalam pengolahan memiliki keterbatasan, ikan sangat mudah mengalami kerusakan, oleh karena itu perlu tindakan yang tepat untuk mempertahankan kualitas ikan salah satunya dengan pengawetan. (Ghufran dan Kordik, 2009). Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sangat memiliki kandungan zat gizi yang tinggi. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan yaitu : protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Kandungan air dan zat gizi yang cukup tinggi tersebut dapat menyebabkan mikroorganisme mudah tumbuh dan berkembang biak (Astawan, 2004).

Salah satu jenis ikan yang paling banyak di perairan laut Gorontalo, yaitu ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), dan Ikan Roa atau ikan Sagela sebutan orang Gorontalo. Salah satu wilayah penangkapan ikan yang paling banyak yaitu di kabupaten Gorontalo Utara mencapai 100 ton perminggu, namun masyarakat di kabupaten tersebut belum memiliki pemanfaatan atau pengolahan ikan cakalang tersebut, sehingga ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) hanya di perjual belikan di daerah lainya, dan sebahagian masyarak lainya mengolah ikan cakalang menjadi ikan asap atau ikan fufu.

Ikan cakalang juga mempunyai gizi yang tinggi yaitu Protein, Energi, Karbohidrat, Fosfor, Vitamin A, Vitamin B3 yang sangat baik bagi tubuh manusia, dan seorang Ahli Gizi Dinas Kesehatan (Dinkes) Provinsi Gorontalo

mengungkapkan, “*Ikan Sagela*” khas Gorontalo, memiliki kandungan gizi diantaranya *Asam Amino Esensial, vitamin A, Kalsium, Fosfor, Kalium, Kalori, Natrium, Ferum, Vitamin C dan lemak*, yang baik bagi tubuh manusia, tetapi pemanfaatan ikan sagela ini belum berkembang sehingga ikan sagela ini tidak begitu diminati, maka itu kita perlu inovasi-inovasi produk baru dari pemanfaatan ikan sagela agar bisa disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat gorontalo sendiri.

UMKM Rahida Cookies berdiri sejak tahun 2015, UMKM ini memproduksi bermacam-macam aneka kue kering. Pada akhir tahun 2020 UMKM ini melakukan pengembangan produk yaitu abon Ikan dan Acara Ikan tetapi Rahida cookies ini belum memiliki informasi secara ilmiah tentang tingkat kesukaan dan kandungan gizi yang ada pada produk abon tersebut.

Bagi UMKM Rahida Cookies mengolah ikan menjadi makanan pendamping nasi atau menjadikan abon sebagai produk Lain yang memiliki umur simpan yang cukup lama, serta mengolah ikan cakalang dan ikan roa menjadi abon yang memiliki cita rasa yang berbeda dari abon sebelumnya, serta UMKM menggunakan kemasan yang membuat produk itu menjadi lebih unik dan kemungkinan bisa bertahan sampai beberapa hari bahkan minggu. Bahkan produk abon yang di produksi oleh Rahida Cookies sampai mencapai luar daerah, Namun UMKM ini belum memiliki data tingkat kesukaan dan kandungan gizi dari produk mereka sendiri. Oleh karena itu, penulis akan melakukan analisis tingkat kesukaan dan kandungan gizi abon ikan cakalang, dan abon ikan roa di UMKM “Rahida Cookies”

2. Rumusan Masalah

- Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi yang ada abon ikan cakalang dan ikan roa.

3. Tujuan Penelitian

- Menganalisis tingkat kesukaan dan kandungan gizi Abon Ikan Cakalang dan Abon ikan Roa di UMKM ‘Rahida Cookies’

4. Manfaat Penelitian

- Manfaat dari penelitian ini diharapkan :
Dapat memberikan sumbangan pengetahuan kepada UMKM “Rahida Cookies” mengenai Abon Ikan Cakalang dan Abon Ikan Roa tentang tingkat kesukaan konsumen serta kandungan gizi yang ada pada produknya.