BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Wisata kuliner di Indonesia saat ini perkembangannya begitu pesat. Hal ini ditandai dengan gencarnya publikasi yang dapat dilihat di media cetak, media sosial dan media elektronik. Sejak beberapa tahun belakang terlihat sekali berbagai informasi tentang kuliner melalui berbagai media. Publikasi di berbagai media ini sangat menarik karena memperkenalkan kekayaan budaya dan masakan yang khas dari suku bangsa.

Kekayaan budaya Indonesia pada bidang makanan ditandai dengan beragamnya jenis masakan dengan cita rasa dan sajian khas, yang telah ada dan berkembang sebagai warisan budaya yang dikenalkan ketengah masyarakat secara luas. Seiring dengan berkembangnya zaman banyak orang yang mulai menginovasi produk sehingga membuatnya lebih variatif dan inovatif.

Strategi inovasi produk mendorong pelaku usaha untuk memasuki area pasar baru yang potensial dan selama ini dilupakan oleh pesaing. Selama ini para pelaku usaha menciptakan persaingan dengan memberikan tawaran fitur produk dan segmen pasar yang sama. Maka dalam hal persaingan di dunia kuliner pelaku usaha harus menawarkan produk-produk yang berbeda namun tetap menjaga gizi dan kualitasnya.

Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang, karena kurangnya perhatian dan pengetahuan terhadap hasil pangan lokal, dalam upaya meningkatkan daya tarik minat masyarakat terhadap pangan lokal yaitu dengan mengemas atau mencari alternatif produk pangan inovasi yang menggunakan olahan pangan lokal, sehingga potensi yang ada pada pangan lokal tidak punah. Penganekaragaman konsumsi pangan lokal merupakan upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman, juga komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Banyak potensi produk hasil bumi lokal untuk diolah menjadi makanan berkelas.

Indonesia merupakan daerah tropis yang kaya akan hasil sumber daya alam. Salah satu hasilnya yaitu buah-buahan. Seperti yang kita ketahui buah-buahan

merupakan salah satu makanan penunjang bagi kesehatan tubuh yang mempunyai banyak kandungan zat gizi didalamnya.

Salah satu buah yang mempunyai potensi untuk dikembangkan di Indonesia adalah bit. Bit merupakan salah satu buah yang sangat bermanfaat. Salah satu manfaatnya adalah memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan. Pigmen yang terdapat pada bit merah adalah *betalain*. *Betalain* merupakan golongan antioksidan. Pigmen *betalain* yang merupakan kombinasi dari pigmen ungu *betacyanin* dan pigmen kuning *betaxanthin* (Astwan, 2008, hal. 212).

Bit kaya karbohidrat yang mudah menjadi energi serta zat besi yang membantu darah mengangkut oksigen ke otak, selain itu bit juga mampu menghancurkan sel tumor dan sel kanker, mencegah penyakit stroke dan jantung, mampu berfungsi sebagai obat hati dan kantong empedu, mampu untuk menurunkan kolesterol, membersihkan dan menetralisir racun di dalam tubuh, memperkuat fungsi darah dan mengatasi anemia, memproduksi sel-sel darah merah, memperkuat sistem peredaran darah dan sistem kekebalan tubuh, mengobati infeksi dan radang, menghasilkan energi dan menyeimbangakan tubuh (Zulfito, 2007, hal. 33).

Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin C, kalsium, fosfor, dan besi merupakan nilai lebih dari penggunaan bit merah. Selain itu, kandungan gizi lain yang terkandung dalam bit adalah serat yang dapat membantu mengatasi ganguan pencernaan.

Kemajuan teknologi saat ini menjadikan berbagai kebutuhan manusia menjadi lebih praktis dan lebih efesien dalam menjalankan kehidupannya. Salah satunya adalah terjadinya perubahan pola hidup dan pola konsumsi pangan pada masyarakat saat ini. Perubahan gaya konsumsi inilah yang menjadikan masyarakat lebih memilih makanan siap masak *(ready to cook)* atau siap makan *(ready to eat)* yang dijadikan alternatif masyarakat. Selain itu masyarakat sudah mulai cerdas dalam memilih makanan dan minuman yang ditawarkan. Mereka tidak lagi hanya mengkonsumsi makanan dalam segi kepraktisan dan kuantitasnya tetapi juga memperhatikan kualitas pangan yang dikonsumsinya. Dalam teori ekonomi dijelaskan bahwa manusia itu mempunyai keinginan dan kebutuhan yang tidak terbatas, sedangkan sumber daya yang ada jumlahnya sangat terbatas. Dari

terbatasnya sumber daya yang ada di dunia ini maka manusia dituntut untuk lebih bijaksana dan lebih kreatif dalam memanfaatkannya. Pemanfaatan secara bijaksana dengan memanfaatkan sumber daya alam dengan memperhatikan kelestarian sumber daya alam dan lingkungan sekitar. Pengolahan yang kreatif dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang ada yaitu dengan kreasi-kreasi baru yang dikombinasikan dengan pemanfaatan teknologi tertentu sehingga menghasilkan produk yang lebih menarik dan bernilai ekonomi tinggi.

Di Indonesia memiliki kecenderungan penyalahgunaan zat pewarna untuk bahan pangan; misalnya zat perwarna untuk tekstil dan kulit yang dipakai untuk mewarnai bahan makanan. Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada zat warna tersebut. Timbulnya penyalahgunaan zat pewarna tersebut disebabkan oleh ketidak tahuan masyarakat mengenai zat pewarna yang beredar dipasaran (Winarno, 2004, hal. 183). Berikut adalah tabel mengenai perbedaan pewarna alami dan buatan :

Tabel 1.1

Perbedaan Pewarna Alami dan Buatan

Pewarna Alami	**Pewarna Buatan**
Lebih aman dikonsumsi	Kadang-kadang memiliki efek negatif tertentu.
warna yang dihasilkan kurang stabil, mudah berubah oleh pengaruh tingkat keasaman tertentu	Dapat mengembalikan warna asli, kestabilan warna lebih tinggi, tahan lama, dan dapat melindungi vitamin atau zat-zat makanan lain yang peka terhadap cahaya selama penyimpanan.
Untuk mendapatkan warna yang bagus diperlukan bahan pewarna dalam jumlah banyak.	praktis dan ekonomis.
keanekaragaman warnanya terbatas	warna yang dihasilkan lebih beranekaragam.
tingkat keseragaman warna kurang baik	keseragaman warna lebih baik

kadang-kadang memberi rasa dan aroma yang aga mengganggu.	biasanya tidak menghasilkan rasa dan aroma yang mengganggu.

Sumber: Admin, 2015 *Ilmualam.net*

Dalam hal ini penelitian yang dilakukan adalah pengujian dengan menambahkan bit sebagai bahan tambahan. Sebagai wujud upaya pemanfaatan pangan lokal yang belum optimal, maka untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bit serta daya gunanya bagi masyarakat untuk memanfaatkan bit sebagai olahan kuliner. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat pada bit, yaitu:

Tabel 1.2

Kandungan Gizi Bit per 100 gr

Komponen Zat Gizi	Energi	Protein	Lemak	KH	Kalsium	Phospor	Besi	Vit A	VitB	Vit C
Komposisi Zat Gizi	42	1.60	0.10	9.60	27	43	1	20	20	10

Sumber: Daftar Analisis Bahan Makanan (Nio, 1992, hal. 23).

Seperti yang dilihat dalam tabel di atas kandungan gizi dari buah bit lebih baik dibandingan dengan pewarna buatan, karena pada pewarna buatan tidak memiliki nilai gizi seperti pewarna alami khususnnya pada bit. Selain untuk menambahkan warna bit juga memiliki serat alami yang berguna untuk kesehatan pencernaan.

Selain itu Indonesia merupakan salah satu negara penghasil ikan terbesar di dunia namun tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia tergolong rendah. Padahal kebutuhan nutrisi dan protein sangat penting bagi tubuh manusia. Berdasarkan data dari Kementrian Kelautan dan Perikanan RI, Pada tahun 2014 konsumsi ikan nasional hanya mencapai 37,89 kg/kapita, nilai ini sangat rendah dibandingkan dengan negara-negara ASEAN. Penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia adalah kondisi ekonomi masyarakat, pendistribusian ikan yang tidak merata khusunya di daerah pelosok, dan sebagian masyarakat Indonesia masih mempercayai mitos, dan budaya. Selain itu ada juga yang tidak menyukai ikan karena mempunyai alergi, bau amis, dan banyak duri (RED, 2015).

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, di samping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan penginkat sedikit sehingga mudah dicerna. Hal paling penting adalah harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lain. Selain kandunagn protein, ikan juga mengandung lemak yang bersifat tak jenuh, vitamin, mineral, dan jaringan pengikatnya juga sedikit sehingga mudah dicerna. Ikan juga dapat digunakan sebagai obat-obatan, pakan ternak, dan lainnya. Kandungan kimia, ukuran, dan nilai gizinya tergantung pada jenis, umur, kelamin, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya (Adawyah, 2007, hal. 1).

Sebagai bahan pangan, ikan mempunyai banyak keunggulan dibanding sumber protein hewani lainya seperti daging ayam, daging sapi, telur dan susu, Seperti yang dapat dilihat pada tabel gizi dibawah ini:

Tabel 1.3

Kandungan Gizi Ikan, Ayam, dan Sapi per 100 gr

Bahan Makanan	**Komposisi Zat Gizi Per 100 gr**									
	Energi	**Protein**	**Lemak**	**KH**	**Kalsium**	**Fospor**	**Besi**	**Vit A**	**Vit B**	**Vit C**
	kkal	**gr**	**gr**	**gr**	**mg**	**mg**	**mg**	**mg**	**mg**	**mg**
kakap	92	20	0.7	0	20	200	1	30	0.05	10
Ayam	289	18.2	25	0	14	200	1.5	810	0.08	0
Sapi	201	18.8	14	0	11	170	2.8	30	0.8	0

Sumber: (Mahmud, Herman, & Aria, 2009, hal. 30 dan 36)

Produk yang akan penulis buat adalah *nugget*, pemilihan *nugget* ikan sebagai salah satu pengembangan produk ikan dan sayuran yang menjadikan produk *nugget* ikan sangat baik dikonsumsi karena banyak menggandung gizi maupun secara nilai ekonomis untuk dikembangkan menjadi usah. *Nugget* merupakan salah satu makanan yang digemari dikalangan masyarakat mulai dari anak kecil sampai orang dewasa. *Nugget* terbuat dari daging cincang yang telah dibumbui dan dicetak dengan berbagai macam bentuk. *Nugget* yang beredar dipasaran

biasanya berupa *nungget* daging ayam, *nugget* daging sapi, dan *nugget* ikan. Namun saat ini *nugget* ayam lebih populer dan diminati dikalangan masyarakat.

Melihat latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang bit dan ikan. karena bit memiliki kandungan zat warna alami. Beberapa fungsi fisiologis yang diharapkan dari pangan fungsional daya tahan tubuh, regulasi kondisi ritmik tubuh, memperlambat proses penuaan dan penyehatan kembali *(recovery)*. Dengan demikian, meskipun mengandung senyawa yang berkhasiat bagi kesehatan tubuh, pangan fungsional berpengaruh positif terhadap kesehatan seseorang (Winarti, 2010, hal. 3).

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas penulis tertarik untuk meneliti pengaruh penambahan bahan bit pada *nugget* dengan judul ***" INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN BIT".***

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan penulis bahasa, yaitu;

1. Bagaimana formula resep yang tepat untuk membuat *Nugget* Ikan dengan bahan tambahan bit?
2. Bagaimana tingkat daya terima konsumen terhadap kualitas produk *Nugget* Ikan dengan bahan tambahan bit?
3. Bagaimana kelayakan usaha *Nugget* Ikan dilihat dari aspek studi kelakayan bisnis?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui formula resep yang tepat dalam pembuatan *Nugget* Ikan dengan bahan tambahan bit.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *Nugget* Ikan dengan bahan tambahan bit.
3. Untuk mengetahui kelayakan usaha *Nugget* Ikan dilihat dari aspek Studi kelayakan bisnis.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini, yaitu:

1. Kegunaan Teoritis

   Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner serta mengembangkan pangan lokal.

2. Kegunaan Personal

   Untuk memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada masyarakat dalam mengelani potensi pangan lokal khususnya para pengusaha kuliner.